

**Menukorttien kielen, ulkoasun ja rakenteen muutos sekä
menuiden gastronominen kehittyminen Helsingissä vuosina
1860–2000**

Sonja Pulkkinen

Opinnäytetyö

Hotelli- ja ravintola-alan liikkeen-
johdon koulutusohjelma

1.4.2014



Tekijä tai tekijät Sonja Pulkkinen	Ryhmätunnus tai aloitusvuosi 2011
Raportin nimi Menukorttien kielen, ulkoasun ja rakenteen muutos sekä menuiden gastronominen kehittyminen Helsingissä vuosina 1860–2000	Sivu- ja liitesivumäärä 49+10
Opettajat tai ohjaajat Taru Sipponen	
<p>Tämä opinnäytetyö keskittyy menukortteihin, niiden ulkoasuun, kieleen ja gastronomiaan. Menukortti on oleellinen osa ravintolahistoriaa ja pöydän kattausta ja siksi se on erittäin tärkeä tutkimuskohde. Nykyisessä muodossa menuita on käytetty jo 1800-luvulta asti ja niitä hyödynnetään pääasiassa illallisjuhlissa ruokalajien tarjoilujärjestyksen tiedottamisessa.</p> <p>Menututkimuksen valmiina aineistona on käytetty Hotelli- ja ravintolamuseon menuarkistoa, josta on otettu harkinnan varaisia näytteitä kolmen vuosikymmenen välein alkaen 1860-luvulta ja päättyen 2000-luvulle. Tutkimus tehtiin maaliskuussa 2014 Hotelli- ja ravintolamuseon tietopalvelun tiloissa ja se koostu 42 menusta, joista tarkastellaan seuraavia kohtia: menun perustiedot, asettelu ja taitto, kieli ja kirjoitusasu, kuvitus ja värit, ruokalajien lukumäärä ja käytetyt pääraaka-aineet sekä tarkentavat tiedot esimerkiksi menun lahjoittamisesta tai ostamisesta museon kokoelmaan.</p> <p>Tutkimuksen tuloksia on vertailtu keskenään ja niistä on etsitty yhteneväisyyksiä ja eroavuuksia. Menuita on luokiteltu ja niiden pohjalta on pyritty tekemään yleistyksiä ja vastaamaan tutkimusongelmaan: mitä muutoksia menuissa on tapahtunut vuosina 1860–2000?</p> <p>Tutkimuksessa oli mahdollista seurata ruokalajien määrän laskua aina 2000-luvulle asti. Alkoholikieltolain ajaksi 1920-luvulla juomalistat poistuivat menuista. Menuiden kieli on ollut aikaisemmin pääosin ranskan kielellä, mutta etnisten ravintoloiden vallatessa alaa 1980-luvulla suomenkieli on noussut pääkieleksi. Ruotsin kulttuurilla puolestaan on ollut yllättävän vähän vaikutusta menuissa.</p> <p>Tutkimus tuo lisää tietoa ravintolahistoriasta ja vahvistaa jo tunnettuja muutoksia. Jatkotutkimuksia suositellaan tehtäväksi menun kielellisestä kehittymisestä sekä menuissa käytettyjen kuvien merkityksestä.</p>	
Asiasanat Ravintola, menu, historia, ruokakulttuuri	

Degree Programme in Hotel and Restaurant Management

Authors Sonja Pulkkinen	Group or year of entry 2011
The title of thesis The change of language, appearance and structure of the menu card and the gastronomical development in the menu	Number of pages and appendices 49+10
Supervisor(s) Taru Sipponen	
<p>This Bachelor's thesis examines the visual structure, language and gastronomy of the menu card. The menu card is an essential part of the history of restaurant, food culture and the table setting and that is why the menu card is so important to study. The current form of the menu card has been used since the 19th century, and today it is used mostly in formal dinner parties to inform the guests about the order of the courses.</p> <p>This study consist of the theory section and the empirical section. The theory section discusses the issues concerning the historical aspects of the menu, making of the menu, choosing the layout, typeface, materials and courses. The empirical part focuses on the study of the change that has happened in menu cards between 1860 and 21st century.</p> <p>The study was made by using quantitative methods, and it consists of 42 menu cards used in Helsinki between 1860-2000 stored in the archive of the Hotel and Restaurant museum. The similarities and differences were studied and categorized. The results and theory led to conclusions.</p> <p>The aim of this study was to confirm the known changes of the menu cards and to discover new ones. The study was showed that the number of the courses diminished significantly during the selected period. Also in 1920's the prohibition of alcohol caused the disappearance of the beverage lists in the menu card. The dominant language in menus was first French but after 1980's when the ethnic restaurants came in Finland the language was increasingly Finnish. The culture and the language of Sweden seemed to have a surprisingly small influence on the menu cards in Finland.</p> <p>The study produced additional information about the history of the menu cards. For further studies the suggested themes are the development of the used language and the meaning and the purpose of the pictures and images in menus.</p>	
Key words Restaurant, menu card, history, food culture	

Sisällys

1	Johdanto.....	1
2	Menut	5
2.1	Menun alkuperä, sen käyttötarkoitus ja tilaisuudet	5
2.2	Menun laadinta ja gastronominen rakenne.....	8
2.3	Menun oikeinkirjoitus ja kieli.....	11
2.4	Menun asettelu ja taitto	13
2.5	Menuiden arkistointi, keräily ja tutkimus	15
3	Ravintola-alan historiaa ja muutoksia Suomessa 1800–2000.....	17
3.1	Ravintolakulttuuri – voileipäpöytä.....	17
3.2	Ihmeellisten keksintöjen aika.....	18
3.3	Itsenäistyminen, sotavuodet ja olympialaiset	20
3.4	Ulkomaalaiset ja suomalaiset ravintolan henkilökuntana ja asiakkaina	23
4	Menututkimus	24
4.1	Tutkimuksen pääaihealueet ja tutkimuskohdat.....	24
4.2	Tutkimuksen eteneminen.....	27
5	Tutkimuksen tulokset	29
5.1	Perustiedot.....	29
5.2	Asettelu ja taitto	31
5.3	Kieli ja kirjoitusasu	32
5.4	Kuvitus ja värit.....	34
5.5	Ruokalajien lukumäärä ja juomat	36
5.6	Pääraaka-aine annoksissa.....	37
5.7	Tarkentavat tiedot	39
6	Pohdinta.....	40
6.1	Tutkimuksen tulosten tarkastelu ja johtopäätökset.....	40
6.2	Menuiden muutoksen yhteenveto.....	45
6.3	Tietojen hyödynnettävyys, jatkotutkimukset ja tutkimuksen luotettavuus.....	46
6.4	Prosessin arviointi ja ammatillisen osaamisen analysointi.....	48
	Lähteet.....	50
	Liitteet	56

Liite 1. Esimerkkejä katteesta	56
Liite 3. Menun taittelu Ninemeierin (2006, 152) mukaan	60
Liite 5. Kirjasintyyli	64
Liite 6. Ruokalajien kokonaislukumäärän jakautuminen ruokalajeittain	65

1 Johdanto

Tämän opinnäytetyön tavoitteena on selvittää miten menuiden gastronominen ja visuaalinen rakenne on muuttunut vuosien 1860 ja 2000 välillä. Selvennän, milloin menuissa aiemmin käytetyt kielet, ranska ja ruotsi ovat vaihtuneet suomenkieleksi ja avaan muutokseen mahdollisesti vaikuttaneita syitä. Anni Pelkosen (24.1.2013), Hotelli- ja ravintolamuseon tutkijan mukaan, varhaisimmissa menuissa suomenkieltä on käytetty pääasiassa kannanottona johonkin asiaan, muuten kieli on pääosin ollut ranskaa, gastronomian kieltä. Työni kautta pyrin selkiyttämään ravintolahistorian osaa, jonka tutkiminen on ehkä jätetty vähemmälle huomiolle.

Innostuin aiheesta, joka oli Hotelli- ja ravintolamuseon ehdottama, sillä olen opiskellut useita vuosia eri kieliä. Minulle on tärkeää, että voin käyttää opinnäytetyössä kieltentuntemustani hyödyksi. Olen käynyt museon näyttelyissä ja menuit ovat ehdottomasti kiinnostavimpia näyttelyesineitä. Menuiden parissa olen työskennellyt erilaisissa kouluprojekteissa, joissa olen luonut menukortteja mm. Joululounaalle, Grand Mystery Dinner – 1930-luvun illalliselle sekä Soirée à la Carême -teemailtaan.

Selvitän tutkimuksessani Helsingissä 1860–2000-luvuilla käytettyjen menuiden muutosta kvantitatiivisen, eli määrällisen tutkimuksen avulla. Aineistona käytän Hotelli- ja ravintolamuseon menuarkistoa. Koska aineisto on laaja, päätin rajata menuit Helsingin tapahtumiin ja tilaisuuksiin. Näin rajauksen ulkopuolelle jäävät esimerkiksi menuit, joita on käytetty Turussa, Suomen toisessa suuressa historiallisessa ravintolakaupungissa. Helsingin valitsin myös siksi, että sen ravintolatarjonta on ollut maamme mittakaavassa erittäin monipuolista ja laajaa koko ravintolahistorian ajan.

Pohdin työssäni, minkälaisissa tilaisuuksissa menuit on hyödynnetty sekä mitä pääraaka-aineita menuissa on käytetty. En kuitenkaan syvenny menuiden ravitsemukselliseen näkökulmaan tai hinnoitteluun niiden laatimisessa, enkä tutkimuksessa esiintyvissä kohdissa.

Tietoperusta jakautuu kahteen osioon: menuihin ja ravintolahistoriaan. Menu-osiossa käsittelen menun rakennetta gastronomisesta ja visuaalisesta näkökulmasta. Lisäksi sel-

vitän miten menu tehdään ja mihin sitä käytetään. Lopuksi vielä kerron menuiden asetelusta ja jäsentelystä sekä menun laadinnasta.

Toinen osio käsittelee historiaa ja sen mahdollisia vaikutuksia menuihin. Historiaa selvittän pääosin museon menuarkiston aikakausia seuraten. Aikaisemmat vaiheet rajaan pois mikäli niillä ei ole mainittavaa vaikutusta menuihin. Tietoperustassa tuon esille erilaisia säädöksiä, lakeja ja sääntöjä, jotka ovat muokanneet menuita. Selvitän myös ulkomaisen työvoiman mahdollista vaikutusta menuihin Suomen ravintolahistoriassa.

Lähteinä käytän opinnäytetyössäni paljon 1800–1900-lukujen aikalaiskertomuksia ja -kirjallisuutta saadakseni mahdollisimman autenttista tietoa työni tueksi. Nykykirjallisuudessa näihin klassikkoteoksiin viitataan edelleen jatkuvasti. Käytän erityyppisiä sekä erikielisiä lähteitä, jotta voin käsitellä valitsemiani aiheita monipuolisesti ja useista eri näkökulmista.

Hotelli- ja ravintolamuseon menuarkiston varhaisimmat tallenteet ovat 1860-luvulta ja uusimmat viime vuosilta. Arkistosta valitsin tutkimukseeni vuosiluvut 1860, 1890, 1920, 1950, 1980, 1990 sekä 2000. Vuosikymmenet on poimittu kolmenkymmenen vuoden välein. Vuosiluvut 1990 ja 2000 on poikkeavasti otettu mukaan, sillä muutos on ollut nopeampaa viimeisimpien kymmenien vuosien aikana. Jokaiselta vuosikymmeneltä tarkastelen kuutta menua. Yhteensä tutkin eri menuita 42 kappaletta.

Tämän opinnäytetyön keskeisin käsite on menu, joka on kerralla tarjottavan ateriakokonaisuuden annoksien luettelo (Eronen & Maamies 2007, 10). Sen lisäksi menu tarkoittaa asiakkaita varten pöytään asetettavaa esinettä, johon ateriakokonaisuus on listattu ruokalajien tarjoilujärjestyksessä. Sitä käytetään myös keittiön ja tarjoilijoiden töitä sujuvoittavana työkaluna. (Rambourg 2013, 101.) Menu on vierasperäinen sana, joka on mahdollista kirjoittaa ranskalaisittain kuten edellä tai foneettisen kirjoitusasun kautta suomalaisittain meny (Eronen 1997, 11). Käytän alkuperäiskielistä muotoa menu, joka luetaan ranskalaisittain [məny] ja taipuu siksi samoin kuin suomalaisittain kirjoitettava versio.

Menu-nimeä käytetään myös ravintoloiden ruokalistoissa valmiiksi kootuista ruokakokonaisuuksista. Nämä menut ravintola on rakentanut eri annoksistaan valmiiksi, sopivaksi, yhtenäiseksi ateriaksi. Ruokalistasta on mahdollista valita joko yksittäisiä annoksia tai mahdollinen valmiiksi koottu ateria. Tässä opinnäytetyössä käsitellään vain juhlatilaisuuksissa ja muissa yksilöllisissä, kerran järjestettävissä tilaisuuksissa käytettyjä menuita, eikä ruokalistalla esiintyviä, pitkään pysyviä menuvaihtoehtoja.

Suomenkielen perussanakirja määrittelee ravintolan ravitsemisliikkeeksi, jossa on tarjolla ruokaa ja virvokkeita sekä alkoholijuomia (Kotimaisten kielten tutkimuskeskus 1995, 627). Ravintolassa voi tilata listaruokaa tai ateriakokonaisuuksia, jotka on suunniteltu ennalta sovittuihin tilaisuuksiin ja tapahtumiin. Useimpien ravintoloiden tiloissa on mahdollista järjestää erilaisia juhlatilaisuuksia ja banketteja.

Banketilla tarkoitetaan juhlovaa tilaisuutta, johon osallistuu useampi henkilö. Se koostuu monesta pöytiin tarjoillusta ruokalajista. Koska banketissa osanottajia on yleensä suuri määrä tulee tilaisuutta varten suunnitella aikataulu sekä tarjoilujärjestys erittäin tarkasti. Nykyään banketti-sanaa käytetään vapaammin ja usein se liitetään mihin tahansa suurelle ihmisjoukolle pidettävään juhlatilaisuuteen. (Mättälä, Nuutila & Saranpää 2004, 38-39.)

Kattaus tarkoittaa ruokapöytään katettuja aterimia, laseja sekä pöytätekstiilejä. (Eveleigh 2008, 12). Tämä on kattauksen perusta, johon voidaan liittää ruokailutapahtumasta riippuen erilaisia koriste-esineitä sekä menu. Kate on osa kattausta ja tarkoittaa pöytään katettavia ruokailuvälineitä (Eveleigh 2008, 8). Pöytään on mahdollista asettaa useamman peräkkäisen ruokalajin vaatimat ruokailuvälineet etukäteen: alkukeitolle lusikka, pääruoalle haarukka ja veitsi, jälkiruoalle pikkulusikka tai pikkuhaarukka. Aterimet asetellaan lautasen viereen niiden käyttöjärjestyksessä aloittaen ulkosyrjältä ja jatkuen annos kerrallaan lähemmäs lautasta. Tilaisuudesta riippuen katteeseen sovitetaan leipälautanen ja voiveitsi tai kahvikuppi, tassi ja kahvilusikka. Juomia varten pöytään asetetaan oikeanpuolimmaisiksi vesilasi ja siitä vasemmalle kutakin muuta juomaa varten tarkoitettut lasit tarjoilujärjestyksessä. (Liite 1, kuva 1 ja 2.)

Gastronomia tulee kreikan sanoista *gaster*, vatsa, ja *nomas*, joka tarkoittaa esineiden lainalaisuuksia. Käsitteenä se tarkoittaa oppia hyvästä ruoasta. Gastronomi on henkilö, joka pitää ruokaa suuressa arvossa, tietää hyvistä raaka-aineista ja laittaa makuelämykset kaiken muun edelle. Kulinaristi on herkkusuu ja herkuttelija, jota voidaan myös kutsua gastronomiksi. (Nuutila 1.11. 2013.) Kulinarismi on ruoasta nauttimista ja herkuttelua. Enologia on viinintuntemusta, viinien ja viininvalmistuksen tutkimusta kuvaava termi. (Koukkunen 2005, 101, 185.)

2 Menu

Menu on lista annoksia, joista muodostuu ateria. Ravintoloitsija suunnittelee valmiin menukokonaisuuden, jonka laatiminen on Auguste Escoffierin, 1800-1900 -lukujen vaihteessa vaikuttaneen keittokirjailijan ja gastronomin, mielestä yksi vaikeimpia ravintoloitsijan tehtäviä. Menussa täytyy olla tasapaino sesongin raaka-aineiden, mainetta tuovien erikoisuuksien ja välttämättömän uudistumisen sekä asiakkaalle luotavan mielihyvän välillä. (Robuchon 2007, 538.) Alexandre Balthasar Laurent Grimod de La Réynière puolestaan painottaa kirjassaan *Manuel des Amphitryons*, että menun koostaminen edellyttää erityisen herkkää makuaistia ja taitoa yhdistellä eri raaka-aineita ilman rajoja. Tähän vaaditaan hänen mukaansa monien vuosien kokemusta. Hän kertoo menun laadinnan olleen aikaisemmin melkein oma ammattinsa, josta saatu palkka ei mitenkään vastannut taitojen laajuutta ja ammattitietouden määrää. Jo elinaikanaan Grimod de La Réynière huomasi, ettei menuita enää laadittu sillä kunnioituksella ja huolellisuudella kuin aikaisemmin: *”La plupart des Menus, dressés par la routine, sont adoptés par l’inexpérience, l’insouciance ou la légèreté.”* Suurin osa rutiininomaisesti valmistetuista menuista kärsii kokemattomuuden, harkitsemattomuuden tai kevytmielisyyden vuoksi, hän harmittelee. 1800-luvun alussa ainoastaan Ranskassa oli näkyvissä edistystä menuiden luomisessa. (Grimod de la Réynière 1808, 121–124.) Historiallisesti ajatellen, menu on erittäin kiinnostava todiste menneestä. Menuita tutkinut Patrick Rambourg kuvaa menuita historian heijastuksena, joka kuvaa kulinaarista kehitystä sekä ruoka-aineiden trendejä (Rambourg 2013, 15).

2.1 Menun alkuperä, sen käyttötarkoitus ja tilaisuudet

Sana *menu* tunnetaan vuodesta 1718, mutta tapa tarjoilla annoksia kokonaisuutena on paljon vanhempi (Robuchon 2007, 538; Rambourg 2013, 26). Keskiajalla sana *menu* tarkoitti jotain ’pientä’ tai ’yksityiskohtaista’. Renessanssin aikaan juhlaillallisen ruoka-annokset saatettiin kirjoittaa yksityiskohtaisesti pieneen kylttiin. Tämä ’pieni kirjoitus’ oli esillä vieraille ja tätä kautta menu sai nykyisen tarkoituksensa. (Rambourg 2013, 26.) Toisen käsityksen mukaan samoihin aikoihin eurooppalaisissa majapaikoissa ja tavernoissa tarjottiin *’table d’hôte’*, isännän pöytä eli rajoitettu ruokalista, joka mahdollisesti on nykyisen menun varhainen muoto. Sitä tarjottiin tiettyinä ajankohtana ja tietyllä kiin-

teällä hinnalla. (Eichelberger & Fischer 2009, 25.) Aikaisemmin *menu*-sanaa on käytetty keittiön ruokatilaukslistasta. 1800-luvun aikana työntekijöitä hyödyttänyt menu tuli ulos keittiöstä löytääkseen paikkansa asiakkaiden tiedonantajana keskellä ruokapöytää. (Rambourg 2013, 27–28.)

Menun siirtymisestä keittiöstä saliin kulkee erilaisia tarinoita. C. Herman Senn jakaa lukijoilleen kirjassaan *The menu book* kaksi erilaista versiota: Kreivi Hugo de Montfortin huomattiin pitävän pientä lappua lautasensa vieressä vuonna 1498. Vieraitten ihmeteltyä asiaa hän selitti pyytäneensä pääkokkia kirjaamaan annosten nimet paperille niiden tarjoilujärjestyksessä. Toisessa versiossa herttua Henry of Brunswick piti bankettitilaisuudessaan vuonna 1541 pientä paperinpala lautasensa vieressä ja virkisti muistiaan tulevasta menusta sen avulla. Hänen vieraansa kummasteli herttuan paperilappua. Herttua kertoi sen kertovan hänelle tulevat ruoka-annokset, jotta hän voisi säännöstellä syömistään ja jättää tilaa herkkuruoille. Ideaa ihailtiin ja se levisi pian yleiseen käyttöön. (Senn 1922, 9–10.)

Ranskalaisen tarjoilutavan (*service à la française*) mukaan kaikki ruoat alkupaloista jälkiruokiin tarjotaan samanaikaisesti. Sen tilalle alkoi 1800-luvulla yleistyä venäläinen tarjoilutyyli (*service à la russe*), jossa ruokalajit tarjottiin yksi kerrallaan. (Grönholm, Koivisto, Kumela & Tamminen 2005, 24.) Menusta tarjoillaan kaikki annokset, alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka, eikä annoksille ole toista vaihtoehtoa. Useimmiten kahvi kuuluu menuhyn ja se jopa listataan yhdeksi ruokalajeista. (Eichelberger & Fischer 2009, 36.) Ennen menukorttien yleistymistä ruokalajin nimi saatettiin kuuluttaa juhlallisesti. Tämä käytäntö ei kuitenkaan kertonut vieraille tarjottavien ruokalajien määrää ja menun kokonaisuus oli hahmotettavissa vasta jälkiruokaa maistellessa. (Selänniemi 2010, 5.) Menuiden sijoittaminen katteeseen alkoi olla välttämätöntä, jotta vieraat saattoivat seurata päivällisen kulkua. Koska annoksia oli tavallisesti yli kymmenen, oli hyväksyttävää jättää joitain ruokalajeja välistä, jotta jaksaisi syödä mieliruokaansa. (Campiverdi 2011, 16.)

Menut voidaan Ninemeierin (2006, 130–132) mukaan ryhmitellä kolmeen eri ateriatyyppiin: aamiais- ja lounasmenut ovat yleensä suppeita ja huokeammista raaka-aineista koostettuja kuin illallismenut, joita syödessä ei pidetä kiirettä. Illallisen eteen nähdään enemmän vaivaa ja siihen panostetaan rahallisesti enemmän kuin muihin ate-

rioihin. Päivällisen Ninemeier on jättänyt kokonaan luokitellun ulkopuolelle. Dijonin kunnalliskirjasto (Bibliothèque municipale de Dijon 2011) puolestaan suosii menuiden jaottelua eri käyttötilaisuuksien mukaan:

1. Poliittinen tapahtuma tai tilaisuus
 - Kansainvälinen, diplomaattinen
2. Kulttuuri- tai yhdistystoiminnan tapahtuma tai tilaisuus
 - Musiikki, urheilu
3. Ammatillinen tapahtuma tai tilaisuus
 - Armeija, maatalous, opetus, juridiikka, kauppa, teollisuus
4. Perhejuhla, yksityinen tapahtuma tai tilaisuus
 - Kastajaiset, vihkiäiset, häät, syntymäpäivät, joulujuhlat
5. Gastronominen ja enologinen tapahtuma tai tilaisuus
 - Commanderie des Cordon bleus, Les rôtiisseurs

Jaotteleminen helpottaa menuiden yhteneväisyyksien ja eroavaisuuksien vertailemista. Muita mahdollisuuksia on jakaa menut niiden iän tai vaikka gastronomisten perusteiden, esimerkiksi ruokalajien lukumäärän perusteella.

Menusta käy ilmi juhlan luonne ja taso. Jo ruokalajien määrästä, niiden järjestyksestä, menun ulkonäöstä ja sisällöstä on mahdollista päätellä juhlan luonne. 1800-luvulla menun ulkonäköön panostettiin ja sen haluttiin näyttävän arvokkaalta, vaikka se tehtiin vain yksiä illallisia varten. Monet ovat tallettaneet menuita muistoesineiksi juuri niiden näyttävyyden takia. (Selänniemi 2010, 6.) Näin menukortteja on säilynyt vuosisatojen ajan ja niitä on kerätty yksityisiin ja julkisiin arkistoihin erilaisiksi kokoelmiksi, joista lisää luvussa 2.5.

Menu ei ole pelkästään lista tarjoiltavia ruokia, vaan sitä hyödynnetään myös yrityksen käyntikorttina. Asiakkaille ei tulisi koskaan ojentaa vahingoittunutta tai kaltoin kohdeltua menua – mitä se viestii ravintolasta asiakkaalle? Työntekijöille menu kertoo valmistettavat annokset, niiden tarjoilujärjestyksen (Ninemeier 2006, 127) sekä aterialle sopivan kattausmallin, eli mitä kaikkea kattaukseen tarvitsee sijoittaa. (Rambourg 2013, 40). Kattauksessa menu toimii tarvittaessa ohjelmana ja annosten nimien ohelle voidaan lisätä vaikka musiikkiesitysten soittolista. Menu on uniikki, koska se rakennetaan ja luo-

daan vain yhtä tiettyä tilaisuutta varten. (Selänniemi 2010, 4.) Usein menuitä käytetään bankettitilaisuuksissa, joissa tarjoilu on sujuvampaa silloin kun kaikilla asiakkaila on samat annokset (Eichelbergerer & Fischer 2009, 75).

Kattaukseen menuitä tulee varata vieraille sopivasti. Mikäli osallistujamäärä on suuri riittää yksi menu kahta henkeä tai yhtä pöytää kohden kattaustavasta riippuen. Vieraille esiteltävät menut on luotava harkiten ja niiden paikka katteessa on suunniteltava hyvin, jottei esimerkiksi valaistus tee niistä kömpelön näköisiä. (Campverdi 2011, 18.) Yleensä menukortti asetellaan kattauksessa veitsien viereen, lautasen oikealle puolelle. On kuitenkin suvaittavaa valita menun paikka käytännöllisyyden ja kokonaisuuden mukaan. (Ursin 19.12.2013.) Menu asetellaan pöytään niin, että se ei häiritse ruokailua vaan tukee sitä (liite 2, kuva 3). Kattauksessa menu toimii tiedonlähteenä, joten sen paikka tulee olla keskeinen. Sitä tulee käsitellä koristeen vertaisena pöytää kattaessa (Senn 1922, 10) (liite 2, kuva 4). Liian suuren menun takaa ei näe ruokailuseuraa, eikä liian pienestä menusta näe lukea ruokalajeja. Menuitä ei saa laittaa nojaamaan lasiin tai muihin katteisiin, joita tullaan siirtämään illallisen edetessä. Menu kannattaa taitella pysymään pystyssä ilman tukea (liite 2, kuva 3 ja 5). Lisää menun taittelutyyleistä kerrotaan luvussa 2.4.

2.2 Menun laadinta ja gastronominen rakenne

Menuitä laatiessa pitää tietää kuka menun nauttii eli kenelle se suunnitellaan. Seuraavaksi tulee huomioida tilaisuus, jossa menu tarjoillaan. Muistotilaisuutta ja häävastaanottoa varten se rakennetaan eri tavalla. Annoksessa eri raaka-aineiden kuuluu sointua yhteen ja eri annosten pitää toimia koko menuitä yhdistävästi. Menun tulee sisältää eri raaka-aineita, joilla on erilainen koostumus ja niiden valmistusmenetelmät on hyvä erota toisistaan, jotta aterialta tulee mielenkiintoinen. (Kiikka, Meriluoto, Mäkinen & Väättänen 2005, 18; Senn 1922, 11.) Menussa sama pääraaka-aine ei saa toistua eri annoksissa, joita on syytä varioida erityyppisten kastikkeiden sekä eri makuisten, näköisten ja väristen lisukkeiden avulla. Tästä säännöstä poikkeavat tietyn raaka-aineen teemajuhlat, joissa pääraaka-aineen toistumiselle on perusteltu syy. Jos pääruokia on kaksi tarjoillaan kanaruoka ennen muita liharuokia (Senn 1922, 11, 13). Jos ensimmäiset ruokalajit ovat erityisen mausteisia, raskaita tai voimakkaita ne peittävät seuraavana tarjottavien annosten maut alleen. Alkuruokien tulee siksi olla kevyitä ja hienostuneen pehmeän makuisia.

(Rambourg 2013, 71.) Mikäli menu sisältää useampia jälkiruokia tulee lämmin tarjoilla ennen kylmää annosta (Senn 1922, 13). Hyvä menu on laadittu niin, että asiakas haluaa ottaa menukortin mukaansa muistoksi ateristiasta, jonka on nauttinut.

Gastronomiaan perehtyneen Jean Anthelme Brillant-Savarinin mielestä (1841, 176) menun annosten tulee olla laadukkaita ja annoskoon pieni. Nykyäänkin tunnetaan sanonta: ei se määrä, vaan se laatu. Myös ruoan kanssa tarjottavien viinien tulisi olla ensiluokkaisia. Sekä ruokia että viinejä tulee tarjota niin, että seuraava kattaus on aina edellistä laadukkaampi ja hurmaavampi elämys. (Brillant-Savarin 1841, 176.) Menun ruokajajit kannattaa aloittaa kevyemmistä ruoista ja jatkaa sitten vähän täyttävämpiin. Samoin kevyistä viineistä on hyvä siirtyä asteittain täyteläisempiin vaihtoehtoihin. (Lévesque Ware, McVety & Ware 2009, 79.) Tasapainoa haetaan yhtäläillä kylmien ja lämpimien ruoka-annosten vuorottelevalla järjestyksellä (Grönholm ym. 2005, 26).

Hienoihin juhlamenuihin kuului 1800-luvulla tavallisesti kahdeksasta kahteentoista ruokalajia, jotka jaettiin kolmeen kattaukseen. Tilaisuus järjestettiin usein niin, että kaikki yhden kattauksen ruokalajit tarjoiltiin samanaikaisesti (Grönholm ym. 2005, 24–26; Selänniemi 2010, 4–5):

1. kattaus – keitot, väliruoat, alkupalat
2. kattaus – väliruoka, pääruoka ja lisäkkeet
3. kattaus – makeat jälkiruoat

Hors d'oeuvre, pienet alkupalat, tarjoiltiin menun aloittajina. Niitä oli illallisella yksi tai kaksi eri annosta, joiden tarkoituksena oli herättää ruokahalua eikä täydentää vatsaa. (Senn 1922, 66.) Suomessa alkupalat tarjottiin hyvin yleisesti voileipäpöydän muodossa. Myös kaviaari, paahtoleipä ja samppanja olivat 1800–1900-lukujen taitteessa erittäin tyylikkääitä alkupalaratkaisuja. Sitten tarjoiltiin *potage*, keitto, jota sai kirkasliemisenä tai suurustettuna vaihtoehtona. Keittoja seurasivat väliruoat *relevés de potage* ja *entrées*, näytävästi esille asetetut annokset, jotka tarjoiltiin ennen paistia. Annosten ruokajuomana oli viini. Ensimmäiselle kattaukselle loppusilauksen toivat viimeiset väliruoat, *entremets*, jotka olivat tyylikkääimmillään vuosisadan lopussa, jolloin tarjoiltiin samppanjasorbettia. Väliruoan kanssa vieraat saattoivat lähteä jaloittelemaan ennen seuraavaa kattausta. (Grönholm ym. 2005, 24–26.)

Paistit, *rôties*, ja uudet väliruoat aloittivat toisen kattauksen. Pääruoan paistina tarjottiin pitkään vain linturuokia, joita pidettiin tarpeeksi hienoina juhlaruoaksi. Lintupaisti saatettiin tarjoilla joko kylmänä tai lämpimänä annoksena. Vuosisadan lopulla lisäkesalaatti annoksessa tarkoitti muun muassa pikkelssiä, suolakurkkuja, hyytelöitä, säilöttyjä punajuuria ja etikkaluumuja. (Grönholm ym. 2005, 24–26.)

Kolmannessa kattauksessa päästiin jälkiruokiin, *desserts*. Etiketin mukaan jälkiruoka-annoksia tuli olla yhtä monta kuin alkuruokia. Suosituimpia olivat hedelmävanukkaat, viinihyytelöt ja jäätelöt. 1870-luvulla jälkiruokajuustot, keksit sekä niiden kanssa yhteen sovitettava portviini tulivat muotiin. (Grönholm yms. 2005, 24.) Keittokirjassaan kreivitär Eva Mannerheim Sparre neuvoa, että juusto tulisi tarjoilla ennen muita jälkiruokia, jolloin lasissa on vielä punaista Bourgognen tai Bordeaux’n viiniä. Sulava siirtyminen jälkiruokaan onnistui käyttämällä samaa viiniä juustojen kanssa. (Mannerheim Sparre 1995, 254.)

1920-luvulla kolmen kattauksen ja kymmenen ruokalajin illalliset supistuivat viiteen tai kuuteen ruokalajiin ja menuissa painotettiin erityisesti kotimaisia raaka-aineita. (Nummi, M. 14.11.2013; Grönholm 2005, 3–8). Alkupalavoileivät poistuivat muodista ja tyyppillisiä jälkiruokia olivat *savariini*-leivos ja *charlotte*, kääretorttuviiipaleilla päällystetty ja suklaamoussella tai rahkalla täytetty kakku (Nummi, M. 14.11.2013). 1940-luvulla, Toisen maailmansodan aikaan, menuhin vaikuttivat sokerin ja täysliha-annosten kieltö, rasvamäärän säännöstely sekä kahvivarastojen takavarikointi. Raaka-aineista oli pulaa ja siksi käytettiin korvikkeita ja vastikkeita. Vuonna 1944 kansanhuoltoministeriö sääti annoksien sisällön, koon sekä hinnan ja teki määräyksiä ruokanimikkeistä. Päätettiin, että illallisella tulisi olla alkupaloja neljä ja ruokalajeja kaksi: lämmin ruoka ja jälkiruoka. (Grönholm 2005, 3–8.)

1960-luvulla juhlaruokalajit vähenivät kolmeen: alkuruoka, pääruoka ja jälkiruoka (Grönholm 2005, 15), mikä vastaa nykyajan juhla-aterian rakennetta. Enää vain erikoistilaisuuksissa tarjoillaan ruokalajeja kymmenen tai enemmän.

1990-luvun alussa lama heikensi ravintola-alaa ja kysyntä väheni. Menuita tehtiin yhdistelemällä ranskalaisia klassikoita ja kansallisia makuja. Pääruokana oli edelleen lihaa. Jälkiruokien uutuutena oli kuusenkerkkäsiirappi. (Grönholm 2005, 21). 2000-luvun menun aloittaa miltei aina annos, joka on koostettu merenantimista. Jälkiruoissa painotus kotimaisissa marjoissa kasvaa yhä. (Grönholm 2005, 23–24).

2.3 Menun oikeinkirjoitus ja kieli

Menusta käy ilmi tilaisuuden tarkoitus ja luonne, aika, paikka sekä tarjottavat ruoat. Tämän lisäksi on mahdollista liittää ruokajuomat sekä illan ohjelma. Jos menu otsikoidaan sanalla päivällinen, ei sanaa menu tarvitse käyttää. Päivällinen riittää ilmaisemaan lukijalle, että seuraavaksi esitellään tarjottavat annokset. (Ursin 19.12.2013.) Menuita kirjoitettaessa sanamuodot on valittava tarkasti, aivan kuin puhetta laatiessa. Menu on näkyvä osa ravintolaa ja sen tulee sopia paikan liikeideaan ja ilmentää sen tyyliä. (Bowen & Morris 1995, 4.) Menun pitää olla kirjoitettu selkeästi ja oikein. Kirjoitusvirheet kielivät silkasta huolimattomuudesta, eivätkä teennäiset annosten nimet tuo asiakkaalle lisätietoa. (Campiverdi 2011, 18.) Menun pitää tukea tarkoitustaan: lastenjuhlien menun voi kuvittaa värikkään viihdyttävästi, lounasmenu puolestaan on lyhyt ja selkeän ytimekäs. Illallismenun annokset ovat monimutkaisempia ja monipuolisempia, joten menu kirjoitetaan laajemmin ja kuvailevammin. (Ninemeier 2006, 148.) Annoksista ilmoitetaan pääraaka-aine, päälisukkeet sekä sellaiset mausteet, jotka tuovat ruoalle ominaismakunsa. Annosten raaka-aineita voi kuvailla houkuttelevilla sanoilla kuten rapea tai tuore, silloin kun se tuo asiakkaalle aiheellista lisätietoa annoksen olemuksesta. (Cichy & Hickey 2012, 280.) Annoksien valmistustavoista käytetään imperfektiä: paistettu, keitetty, savustettu jne. sillä annoksen saapuessa asiakkaalle sen valmistus on jo päättynyt (Eckstein 1983, 93).

Kotimaisten kielten tutkimuslaitoksen tiedotuslehdessä (2007) muistutetaan, että menuita kirjoitettaessa pätevät samat säännöt kuin tavallista luetteloa laadittaessa: ”Tekstin tulee olla yhtenäinen ja symmetrinen kokonaisuus. Uudelta riviltä alkavan tekstin erilliset kohdat aloitetaan yleensä isolla alkukirjaimella...eikä niiden loppuun tule pistettä.” Ruokien nimissä täytyy kiinnittää huomiota tarjottavan annoksen kokoon. Mikäli kyse on annoksesta, joka on osa jotain suurempaa kokonaisuutta, kuten omenapiirakkapala,

on selkeämpää käyttää partitiivia: *omenapiirakkaa*. Nominatiivi *omenapiiras* saa asiakkaan ajattelemaan kokonaista omenapiirasta. Sama pätee esimerkiksi keittoihin: *äyriäiskeittoa*. Lisukkeet suositellaan nykyään kirjoitettavan ja-sanalla: *lobta ja lobkoperunoita*. Vanhahtavaa muotoa *lobta lobkoperunoilla* eikä kera-sanaa (*lobta lobkoperunoiden kera*) suositella käytettävän. Mikään näistä muodoista ei kuitenkaan kielipillisesti ole väärä. (Eronen & Maamies 2007, 10.)

Menuitä laadittiin pitkään ranskan kielellä, sillä hyvä tapa edellytti niin (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2005, 120). Nykyään useissa suomenkielisissä menuissa käytetään osittain ranskan-, italian- tai englanninkielisiä sanoja. Monet vaikutteista tulevat nimenomaan ulkomailta ja vieraista kielistä, eikä ravintola-alalla riitä pelkkä suomenkielentaito (Eronen 2007, 54). Hallitsevimpana kielenä menuissa on ranska, joka 1600–1700-luvulla vakiinnutti paikkaansa levitessään Ranskan diplomaattien mukana muihin maihin. Gastronominen kulttuuri levisi ulkomaisten lähettiläiden palatessa kotiin mukanaan ranskalaista astiastoa, koriste-esineitä sekä ravitsemusalan tuoreimpia innovaatioita. (Klementjeff 2002, 12, 16.) Ranskaan ja Pariisiin viitataan useissa historiallisissa keitto-kirjoissa. Kreivitär Eva Mannerheim Sparren kuvaillessa kahvinkeittoa, hän painottaa ohjeidensa koskevan ainoastaan sellaista suodatettua kahvia, jota hän on Pariisissa nähnyt keitetävän (Mannerheim Sparre 1995, 288). Usein ranskalaiset annokset on nimetty kuuluisuuksien, kuten savariini Brilliant-Savarinin mukaan, sipulikastike soubise on saanut nimensä Soubisen prinssiltä ja melba-kastike kantaa oopperalaulaja Dame Nellie Melban nimeä (Senn 1922, 13).

Vaikka ranskalla on vahva sija menuissa, ei pidä unohtaa Suomen itäistä naapuria Venäjää ja se vaikutuksia annosten nimiin. Tsaarin hovin kautta on menuihin jäänyt muun muassa sellaisia annoksia kuin *fraises Romanoff*, mansikoita Romanovien tapaan sekä *Boeuf Stroganoff*, naudanlihaa paksussa kastikkeessa Stroganovin kreivin tyylillä. Ruotsista puolestaan annosten nimiin ovat tulleet *wallenbergin*-, *linströmin*- ja *rydbergin pihvit* sekä *oskarinleike*. (Klementjeff 2002, 12, 16.)

2.4 Menun asettelu ja taitto

Ensimmäiset menut oli kirjoitettu suurille kylteille tai korteille, jotka oli koristeltu ornamentein sekä gastronomisin symbolein. Koska menut olivat suuria, niitä asetettiin yleensä vain yksi jokaisen pöydän pätyyn. Aikojen saatossa menun koko on pienentynyt huomattavasti. Menun pienentyessä niiden lukumäärä pöydässä on kasvanut. Nykyään menuita voidaan jakaa pöytiin jokaiselle asiakkaalle oma kappale. (Senn 1922, 10.)

Tänä päivänä menun materiaaleista kartonki on yleisin, mutta menuita on muussakin muodossa kuin paperisena versiona. Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmista löytyy 1900-luvun alusta lähtien erilaisia esineitä, joihin on painettu tai raaputettu menuteksti. Menuita on kirjoitettu esimerkiksi korkokenkään ja porontaljaan. (Selänniemi 2010, 4, 7.) C. Herman Senn (1922, 10) kuvailee kirjassaan nähneensä menuita, jotka on kirjoitettu sikareihin, tulitikkuaskeihin, sanomalehtiin, postikortteihin ja simpukankuoriin. Dijonin kunnalliskirjastoon on talletettu erityisiä menuita, jotka on tehty pellavalle, silkille tai näyttävästi siluetin muotoon. Kuvitus on menuihin tehty taltalla, litografialla, kuvia liimaamalla, piirtämällä tai maalaamalla. (Bibliothèque municipale de Dijon, 2011.)

Suomen ensimmäinen kirjepaino perustettiin jo 1600-luvulla (Thermann 2007). Kromolitografia eli väripainanta edistyi 1800-luvulla ja sen kustannukset halpenivat. Menupainanta monipuolistui ja näyttävyyttä haettiin vaikuttavien värien kautta. Teknologian kehittyminen mahdollisti useiden täsmällisten kopioiden tuotannon huokealla hinnalla. (Campiverdi 2011, 25.) Hotelli- ja ravintolamuseon museolehtori Merja Nummen mukaan menuita alettiin painaa Suomessa 1800-luvulla (11.14.2013). Vaihtelevan painotavan lisäksi menuissa on käytetty erilaisia taittelutyylejä. Yksinkertaisin muoto on yksisivuinen menu. Sitä on luontevaa käyttää yksinkertaisissa ja lyhyissä menuissa, vaikka lounaalla. Muita mahdollisia taittelumuotoja (liite 3) ovat esimerkiksi kaksisivuinen taitettu menu sekä kolmiosainen taitettu menu (Ninemeier 2006, 151-152).

Sujuvan silmäiltävyyden vuoksi menun teksti tulee latoa väljästi. Kirjasintyylin tulee olla helposti luettavaa ja tarpeeksi suurta. Menuita ei suositella kirjoitettavan kokonaan suur-aakkosilla, sillä ne väsyttävät lukijan silmiä, mutta esimerkiksi otsikossa ne toimivat hilytyksiä käytettynä. (Ninemeier 2006, 151.) Aikaisemmin monet menut olivat käsin kirjoi-

tettuja ja erittäin vaikeasti luettavissa. Näillä menuilla lienee päätarkoituksena ollut näytävyyys, ei luettavuus.

Painamisen lisäksi menuita kirjoitettiin kirjoituskoneella (Liite 4, kuva 7). Kirjoituskone saapui Suomeen vuonna 1876 ja 1890-luvulla niitä oli myynnissä Stockmannin tavaratalossa. Kirjoituskoneiden määrä kasvoi eksponentiaalisesti 1930-luvulla ja vuonna 1967 niitä oli Suomessa on 250 000 kappaletta. Tulostimien yleistymien alkoi vasta 1900-luvun loppupuolella. (Metsäkylä 2008.)

Menuihin on alusta asti liitetty taide ja menuiden yleistettyä on syntynyt eräänlainen oma taiteenmuoto (Glanville & Young 2002, 12). Aikaisemmin suuret taiteilijat ovat saattaneet suunnitella ravintolan menussa käytettävät piirroksot (Ninemeier 2006, 152). Suomen marsalkka Mannerheim, jonka tiedetään olleen suuri kulinaristi, ei säästellyt vaivojaan suunnitellessaan vierailleen maittavia illallisia. Mannerheim kirjoitti menut itse käsin valmiiksi painetulle menupohjalle. Pohjat oli useimmiten suunnitellut hänen läheinen ystävänsä taiteilija Akseli Gallen-Kallela. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2005, 136.) Ranskassa menuiden kuvittaminen annettiin usein Alphons Muchalle, tšekkiläiselle art nouveau -taiteilijalle (Campiverdi 2011, 25). 1920-luvulla paperille, satiinille tai pergamentille käsin maalatut menut olivat suosittuja useissa piireissä. Toisinaan niihin maalattiin keskelle pienoiskuva illan emännästä tai isännästä. (Senn 1922, 10.) Nykyään yhä useammin käytetään erilaisia ornamenttikuvioita tai valokuvia, jotka soinnutetaan valittuun kirjasintyyliin sekä menukortin muotoon (Ninemeier 2006, 152). Esimerkkejä erilaisista menuista ja niiden kuvituksesta on liitteessä 4.

Nykyisten logojen alkumuodot syntyivät 1900-luvun alussa ja niiden käyttö kasvoi 1930–1980 -luvuilla brändäyksen eli persoonallisen yrityskuvan luomisen kasvaessa (British Design Experts 2013). Monesti yrityksen logo koristaa menua, joka toimii samalla yrityksen mainoksena. Yritysilallisilla halutaan usein, että menu noudattaa yrityksen linjaa väreissä, kirjasimissa ja visuaalisuudessa. (Selänniemi 2010, 11.)

2.5 Menuiden arkistointi, keräily ja tutkimus

Tutkimuksessa käyttämäni arkisto kuuluu Hotelli- ja ravintolamuseolle, jonka näyttely- ja arkistotilat sijaitsevat Kaapelitehtaalla, Helsingin Ruoholahdessa. Museon arkistoon on talletettu kymmeniä tuhansia menuita (Hotelli- ja ravintolamuseo). Se on Suomen mittakaavassa huikea määrä, jos verrataan gastronomisen kulttuurin ikonia Ranskaa, jonka yhteentoista eri kirjastoon jakautuvan kokoelman menuiden kappalemäärä on likimain 19 000 (Poulain 2011, 77). Atlantin toisella puolella The Culinary Institute of America on kerännyt menuita jo yli 25 000 kappaletta kaikista osavaltioistaan sekä kahdeksastakymmenestä muusta maasta. Vanhimmat menut ovat vuodelta 1855. Kokoelmaan lasketaan myös laivoissa, junissa sekä lentokoneissa käytettyjä menuita. (The Culinary Institute of America 2013.)

Ranskan menukokoelmasta suurin osa on lahjoituksia erilaisilta yrityksiltä tai yksityishenkilöiltä. Vain pieni osa menuista on ostettu. Arkistoidut menut ovat arkielämästä, juhlista kotona tai töissä. Siellä on taiteilijoiden ja painajien tuottamia töitä sekä harvinaisuuksia. Toisinaan menut ovat vaurioituneet väärän säilytyksen tai huolimattomuuden takia, eikä niiden käyttöpaikkaa tai -päivää pystytä enää tunnistamaan. (Poulain 2011, 78.) Rambourgin (2013, 17) mukaan Pariisin historiallisen kirjaston kokoelma koostuu suurimmaksi osaksi ravintoloiden, eikä yksityisissä tiloissa pidettyjen tilaisuuksien menuista.

Hotelli- ja ravintolamuseon 90 tuhanteen ruokalistaan kuuluu *à la carte* -listoja, menukortteja sekä juomalistoja. Näistä kaikista 'erikoislistoja', erilaisiin esineisiin tai epätavallisiin materiaaleihin tehtyjä listoja, on arkistossa vain joitakin satoja, kertoo museon tutkija Anni Pelkonen. Menut on arkistoitu pääasiassa ajan ja paikan mukaan. Pelkonen kertoo arkistosta löytyvän myös 'ajattomia' ja 'paikattomia' ruokalistoja ja menuita, mutta erittäin vähän. Suurimmaksi osaksi arkisto on kasattu lahjoitetuista menuista, tai museon työntekijöiden hankkimista menuista: useimmiten pyytämällä, harvemmin ostamalla. (Pelkonen, A. 21.3.2014.)

Menuita säilytetään Hotelli- ja ravintolamuseossa pienissä laatikoissa, joissa on useampia menuita samalta aikakaudelta. Laatikot on nimetty aikakauden mukaan ja niissä on

merkintä ravintoloista, joiden menuita laatikkoon on arkistoitu. Laatikon sisällä olevat menut ovat talletettu yksilöllisen, suojaavan, läpinäkyvän paperin sisään, josta ne saa poistaa vain valkoisilla tutkimushanskoilla. Näin menuiden säilyvyys vuodesta toiseen paranee, eikä eri tutkijoiden sormista siirtyvä rasva tai muu lika pääse pilaamaan arkistokappaleita.

Menututkimuksia on julkistettu suhteellisen vähän. Hotelli- ja ravintolamuseo on tuottanut tietoa menuista pääasiassa oman Hopeatarjotin-lehtensä julkaisuihin (1/2005 ja 1/2010) sekä museon näyttelyitä varten. Dijonin kunnalliskirjastolla on useita pieniä tutkimuksia, joista on tehty samalla tavoin pieniä julkaisuja. Usein tutkimukset koskevat vain yksittäisiä lahjoitettuja kokoelmia. Ranskaksi menukorteista on tehty erilaisia kirjoja, joihin on pääasiassa koottu jo hankittua tietoa, eikä niitä varten ole erikseen tuotettu uutta tietoa. Vihdoin viime vuonna (2013) Patrick Rambourg, historioitsija, opettaja ja kirjailija julkaisi perusteellinen menututkimuksesta tehdyn kirjan, *À table... le menu!*, joka avaa hyvin, muttei ehkä tarpeeksi syvällisesti menuhistoriaa. Menuista on julkaistu myös englanninkielistä materiaalia, mutta se keskittyy enemmän menun tuottavaan suunnitteluun kuin sen ulkonäköön, asetteluun tai historiaan.

3 Ravintola-alan historiaa ja muutoksia Suomessa 1800–2000

Sanaa 'ravintola' ei ole aina ollut olemassa. Sen on luonut Antero Varelius, kirkkoherra, vasta vuonna 1847 ja sanan vakiintuminen suomenkieleen kesti parisenkymmentä vuotta. (Soini 1964, 97.) Tasokkaiden ravitsemuspaikkojen asiakaskunta oli pääosin ruotsinkielistä niinpä ranskan ja ruotsin kielen kautta tullut, alun perin latinankielinen sana *restaurant* tuli hetkeksi käyttöön ennen 'ravintola'-nimeä. Muuten ravitsemuspaikasta on käytetty nimiä taverna, kellari, traktööri, kapakka ja värdshus. (Soini 1963a, 303–304.) Suomen ensimmäisiä ravintoloita perustettiin pienimuotoisina majoituspaikkojen yhteyteen. Keskiajalla kuningas Maunu Eerikinpoika antoi määräyksen, että jokaisessa kaupungissa tuli olla kaksi tavernaa, joissa tarjotaan ruokaa, olutta ja rehua toripäivähintaan niitä tarvitseville. Toisaalta maalaki määräsi, että kaikkien tulee tarvittaessa tarjota matkalaiselle ruokaa maksua vastaan - kieltäytymisestä seuraisi sakkorangaistus. (Savolainen 1999a, 10.)

Helsingistä tehtiin pääkaupunki vuonna 1812, eikä se siihen aikaan ollut kovinkaan kuistoava. Kenties juuri Helsingin heikon ravintolatilanteen vuoksi paikalle houkuteltiin Turussa kyvykkyytensä todistanut suurravintoloitsija Catharina 'Kaisa' Wahllund. (Soini 1964, 113–114.) Pertti Mustosen mukaan liikenaisen vaistoihin luottanut Wahllund oli itse päättellyt nopeasti ja tarkkanäköisesti, että Helsinkiin pitää panostaa seuraavaksi. Turun mahti ravintolakaupunkina oli hiipumassa, eikä sinne enää kannattaisi sijoittaa. (Mustonen 1990, 52.) Helsinkiin muuttanut Wahllund perusti vuonna 1827 Kaisaniemen puistoon (silloinen Seurapuisto) kahvibuffetin, jonka menestys oli niin suuri, että se muutettiin oikeaksi ravintolaksi. Ravintola Kaisaniemi, jonka vieraina ovat olleet lukuisat suurmiehet Snellmanista ja Topeliuksesta lähtien marsalkka Mannerheimiin, on Helsingin vanhimpia alkuperäiskäytössä olevia ravintoloita ja sen terassi on yhä yksi Helsingin suurimmista. (Merisalo 1999a, 61; Oy H & H Catering Ab.)

3.1 Ravintolakulttuuri – voileipäpöytä

Pohjoismaisen kulttuurin leimannut voileipäpöytä (*smörgåsbord*) saapui 1800-luvun alussa Suomeen luultavasti Ruotsin kautta. Se on kenties muokkautunut ranskalaisesta ta-

vasta tarjota pientä alkuruokaa (*bors d'oeuvre*) ennen varsinaista ruokailua. Voileipäpöytää tarjoiltiin Suomessa monipuolisena ja se saatettiin merkitä menun alkuun maininnalla 'voileipäruokia'. (Soini 1963a, 476–479.)

Toisen näkemyksen mukaan voileipäperinne olisi saanut alkunsa venäläisestä *sakuska*-pöydästä. Pöytään katettiin huima määrä erilaisia alkupaloja sekä vodkaa. *Sakuska*-pöydän tarjoaminen oli jopa niin itsestäänselvyys, että toisin kuin voileipäpöytää, sitä ei mainittu menuissa, johon kirjattiin vain ruokapöytään tarjoiltavat ruokalajit. Tuli perinne sitten idästä tai lännestä oli voileipäpöytä joka tapauksessa vahva perinne Suomessa ja pöydän antimet olivat niin monilukuiset, että sieltä käytiin hakemassa ruokaa jopa neljä–viisi kertaa. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2005, 64, 171–172.) Ruokien moninaisuutta kuvaa sekin, että Suomen marsalkka Mannerheimin sisaren Eva Mannerheim Sparren (1995, 67) kirjoittaessa ruokakirjaa veljensä avustuksella, tämä joutui rajaamaan tarkasti aihealuettaan, koska muuten voileipäpöydästä olisi syntynyt loputtoman pitkä luku. Museolehtori Merja Nummi (14.11.2013) kertoo voileipäpöytäperinteen alkaneen 1700-luvulla tavasta tarjota miehille ennen ruokaa suolakalaa ja pieni viinaryyppy. Tarjoilutapa viittaa selkeästi venäläiseen *sakuska*-pöydän tarjoiluun. Vuosina 1939–1953 Suomen Matkailijayhdistyksen (myöhemmin Suomen Matkailuliitto) toimitusjohtajana toimineen kirjailija Yrjö Soinin (1963a, 476–479) mukaan voileipäpöytä ei kuulu, eikä ole koskaan kuulunutkaan, parempaan juhla-ateriaan.

3.2 Ihmeellisten keksintöjen aika

1800-luku oli edistyksen vuosisata, jonka jälkipuoliskolla Suomessakin saatiin nauttia ihmeellisistä teknillisistä saavutuksista. Sähkö ja kaasu mullistivat ravintola-alan. (Soini 1964, 100.) Ensimmäisen kerran Suomessa käytettiin sähkövaloa liikemies Carl Kämpin ravintolan puutarhassa Helsingin Kaivopuistossa. Herra Kämp antoi sähkövalojen valaista puutarhaa liki kahden kuukauden ajan vuonna 1878. (Turvatekniikan keskus 2012a.) Myöhemmin Seurahuoneen kristallikruunua valaistiin sekä sähköllä että kaasulla. Kaasua käytettiin aluksi enemmän, sillä sähkövalo toimi epätasaisesti. Myöhemmin koneen totuttua sähköön valot muuttuivat luotettavammiksi. (Mustonen 1990, 21.)

Tekniikka oli kehittynyt huikeasti ja se kasvatti ravintola-alalla ruoan tuotannon, säilytyksen ja kuljetuksen helppoutta. Edistykselliset maatalouskoneet yksinkertaistivat viljelyä ja sadonkorjuuta parantaen samalla sadon määrää. Juokseva vesi tuotiin johtoja pitkin ravintoloihin 1800-luvun lopulla samoin kuin kaasu. Työmäärä väheni kun ei tarvittu työntekijöitä kantamaan vettä ja lapioimaan hiiliä. Vesijohtovettä pidettiin aluksi huonona ja kahvi pyrittiin keittämään kaivoveteen. Kuljetusvälineiden modernisoituminen lisäsi kahvin tuontia ja laajensi ravitsemusliikkeiden tuotevalikoimaa, mikä näkyi menuiden annosten monipuolistumisena. (Sillanpää 1999, 38–40, 45–46.) 1900-luvun alussa saksalainen AEG laski markkinoille kotitaloussähkölaitteita kuten sähkölevyjä (Turvatekniikan keskus 2014b), joiden yleistyttyä reseptiikkaan alettiin lisätä tarkkoja astelukemia. Sähköllä toimiva jääkaappi saapui viilentämään Suomen ruokia jo vuonna 1928, mutta tuli suosituksi vasta 1950-luvulla vaikka sen hankkiminen oli edelleen kallista. (Sillanpää 1999, 106–107.) Aikaisemmin ravintoloihin oli tilauksesta toimitettu jäitä jäähuoneisiin ja 1800-luvun lopulla varhaisimmat jääkaapit olivat toimineet ammoniakilla, joka kiersi jääkaapin putkistoissa. (Mustonen 1990, 43–44). 1950-luvun hurjia uutuuksia olivat myös höyrymehustin sekä pakastearkku (Sillanpää 1999, 106–107). Alle sadassa vuodessa Suomeen oli saapunut mullistavia keksintöjä, joiden avulla oli mahdollista luoda melkein minkälaisia annoksia tahansa. Pakastin vauhditti merkittävästi jäätelön suosittuutta. 1950-luvulla, jäätelön lisäksi, kermavaahto sekahedelmät ja suklaakastike olivat sopivia jälkiruokia hienoissakin tilaisuuksissa (Grönholm 2005, 15). Kylmälaitteiden käyttö mahdollisti erilaisten jäädykkeiden ja hyydykkeiden tasokkaamman valmistuksen ja laatu kylmissä annoksissa pysyi parempana. Näin jäädytystä vaativia ruokia pystyi yhdistämään menuhyn huolettomammin.

Irma Savolaisen (1999b, 64) mukaan suomalaisissa ruokalistoissa esiintyvät 1800-luvulla useimmat aikamme juureksista ja vihanneksista: ”pinaattia, vihreää salaattia, kukkakalia, parsaa, jopa suolaheinää, jotka kutsuttiin nimellä ’patintia’.” Omena oli yleisin hedelmä 1800-luvulla kotimaisuutensa vuoksi ja sitä tarjoiltiin monenlaisissa muodoissa kiisselistä ja hillokkeesta kakun täytteisiin. Talvella saatettiin maistella maahantuotuja appelsiineja. (Savolainen 1999b, 64.) Mannerheim Sparren keittokirjasta käy ilmi, että tuoreita vihanneksia sai 1930-luvulla jo ympärivuotisesti. Hän kertoi sen olevan jo niin luonnollista, ettei sitä suuremmin enää edes ajateltu. (Mannerheim Sparre 1995, 7, 228.) Jälkiruokana 1980-luvulla oli useissa menuissa jääkarpaloita tai vadelmia kinuskikastik-

keen tai kuuman valkosuklaan kera. Alkuruokakeiton suosio oli vähentynyt ja pääruokavalikoima oli kasvanut valtavaksi. Puolivalmisteet ja esikäsitellyt raaka-aineet olivat 1980-luvun uutuuksia, jotka jäivät keittiöihin. (Grönholm 2005, 19). Museolehtori Merja Nummen (14.11.2013) mukaan pakasteet, puolivalmisteet ja säilykkeet saapuivat ravintoloiden keittiöihin jo 1960-luvulla.

Kahvi saapui Suomeen 1600-luvun lopulla. Kahvin kasvavaa kulutusta yritettiin hillitä verottamalla, mutta koska kahvia sai verottomana lääkkeenä lääkärin määräyksestä, alkoi kahvia parannuskeinokseen vaativia sairauksia yllättäen ilmetä. Kahvikielto säädettiin kahdesti 1700-luvulla, mutta sitä ei kunnioitettu ja se kumottiin nopeasti. (Paulig 1999, 45). Teetä Suomessa alettiin juomaan vuosisata kahvia myöhemmin ja se joutui kahvin lailla tuontikieltoon, sillä tee miellettiin ylellisyystavaraksi (Savolainen 1999b, 64). 1800-luvun lopulla kahvin ja teen hinta laski, koska niiden kuljettaminen Suomeen tuli edullisemmaksi höyrylaivojen käytön yleistyttyä. (Sillanpää 1999, 46.)

Victor Hartwall perusti vuonna 1831 kivennäisvesitehtaan Helsinkiin (Merisalo 1999b, 78). 1950-luvulla kirjallisuudessa uutena tuotteena näkyy limonadi. Suomessa oli jo aikaisemmin valmistettu virvoitusjuomia, mutta ne olivat olleet vain harvojen nautittavana. Esimerkiksi Jaffan valmistus alkoi 1949 ja Coca-Cola saapui olympialaisten mukana vuonna 1952. (Sillanpää 1999, 108.)

3.3 Itsenäistyminen, sotavuodet ja olympialaiset

Itsenäistymisen seurauksena Suomeen saatiin pitkään kaavailtu kieltolaki alkoholin kulutukselle, myynnille ja kaikkeen alkoholiin liittyvään toimintaan. Laki ei saanut kunnioitusta vaan sitä rikottiin yleisesti. (Soini 1964, 164–165.) Ravintoloitsijat kunnioittivat kieltolakia aluksi, mutta sen jatkuessa lain uskottavuus laski ja salakuljetus alkoi kukoistaa (Mustonen 1990, 36). Kaikkiin kieltolaki ei kuitenkaan edes yltänyt. Suomen marsalkka Mannerheimin ruokapöydässä väkijuomien tarjoilu jatkui kieltolaista huolimatta hänen suuren lahjoitettujen viinipullojen varastonsa sekä erivapautensa vuoksi. Toisin kuin tavalliset kansalaiset Mannerheim pystyi hankkimaan viiniä ja muita alkoholi-juomia ilman lääkärin määräystä. (Lehmusoksa & Lehmusoksa 2005, 165.) Vuonna 1919 voimaan astunut kieltolaki todettiin kolmentoista vuoden jälkeen epäonnistuneek-

si salakuljetuksen ja -kaupan kasvettua hallitsemattomaksi. Kieltolaki kumottiin vuonna 1932. (Soini 1964, 164–165.)

Kun toinen maailmansota syttyi Suomeen perustettiin kansanhuoltoministeriö, jonka alaisuudessa toimi kansalaishuoltolautakunta kaikissa kunnissa. Ministeriö ja lautakunnat aloittivat säännöstelyn aikakauden. (Salovaara 1977, 144–145.) Muonitustoimikunta päätti elintarvikelaissa jo itsenäistymisen aikoihin ensimmäisistä sokerin, leivän, lihan, maidon ja juuston sekä voin käytön säännöstelyistä. Lain tarkoituksena oli ehkäistä uhkaavaa elintarvikepulaa. (Neovius 1922, 9.) Säännöstellyt ruoat vaativat omat kuponkinsa ja niiden annostelua säädeltiin tiukoin asetuksin. Asiakkaat maksoivat ravintoloille ruokakupongeilla ja ravintola sai kuponkien tilityksestä kansanhuoltoministeriöltä vähäisiä helpotuksia (Salovaara 1977, 144–145). Säännöstelyn johdosta voileipäpöydästä luovuttiin ja ruokalajien määrää sekä monipuolisuutta supistettiin reilusti. Raaka-aineiksi pyrittiin saamaan kotimaisia tuotteita. (Soini 1964, 173–174.)

Ravintoloille säännöstely ei ollut yksityistä kuluttajaa helpompi. Aarne Nissisen ja Eeva Somersalon kirjan, Kortiton ruoka ja miten käytän korttiannokseni (1943), toisen painoksen alkulauseessa mainitaan, että ravintoloitsijatkin olivat kääntyneet kirjailijoiden puoleen saadakseen neuvoja ruokalistojen koostamiseen vaikeana säännöstelyn aikana. ”Ruokavaliomme ei siis jää yhtä yksipuoliseksi kuin viime talvena, jos vain on yritteliäisyyttä”, kirjassa kannustetaan. Nissinen ja Somersalo antavat neuvoja maidon korvaamiseksi vedellä tai naapurimaan Ruotsin tapaan vichyvedellä. Sokerin sijaan voi käyttää sakariinia ja paistamiseenkaan ei aina tarvitse niukaksi säännösteltyä rasvaa. Kun tutut ja turvalliset kalat oli kielletty, korvaaviksi vaihtoehtoisiksi ehdotettiin turskaa, ”jota tähän asti on suuresti halveksittu... Ennakkoluulot pois, niin selviydymme monipuolisin ruoin pula-ajassa”. Kirjoittajat huomauttavat, että monia jälkiruokia saa hieman muuntelemalla luoduksi, eikä kaikki mitä luullaan ylellisyydeksi aina välttämättä ole sitä. (Nissinen & Somersalo 1943, 7, 13–15, 72–73.)

Ravintoloiden toimintaan puututtiin voimakkaasti. Kaikki ylellisyydeltä tuntuva oli säännöstelty pois tai vähimmäismäärään, muun muassa paneroitujen tuotteiden, liharuokien ja kerman käyttöä vähennettiin ravitsemusliikkeissä tuntuvasti. Jatkosodan aikaan ravitsemusliikkeet jaettiin eri hinnoitteluryhmiin ja niille määrättiin ruoka-

annosten tarkat raaka-ainekohtaiset grammamäärät. Kuten aikaisemminkin, väkijuomien saantia rajoitettiin ja lopulta ne säädeltiin tarjottavaksi ainoastaan ruoka-annosten kanssa. Kahvi loppui säännöstelyn takia ja menuissa näkyikin paikoitellen kahvin tilalla 'korvike' tai 'vastike'. (Soini 1964, 174–175.) Kahvinkorviketta valmistettiin aineista jotka olivat siihen aikaan yleisiä Suomessa eli sikurista, voikukanjuurista, sokerijuurikaista ja viljoista (Helsingin Sanomat 2014.) Vuosina 1941–1944 liharuokia sai tarjota vain neljästi viikossa: tiistaisin, torstaisin, lauantaisin ja sunnuntaisin. Jotta säännöstelyä noudatettaisiin, ravintolatoimintaa valvoi kansanhuoltoministeriö, joka kiinnitti pelkäänsä ravintoloiden seuraamista varten 4–10 asiantuntevaa sivutoimista tarkkailijaa. Elinkeinonharjoittajaa rangaistiin, jos hän salli ravitsemusliikkeessään määräysten rikkomisen. Pahimmillaan rikkomuksesta rangaistuksena olisi kansalaisluottamuksen menettäminen ja kuritushuonetta seitsemän vuotta. (Salovaara 1977, 144, 172, 176.) Säännöstelyn aika lannisti selkeästi ravintola-alaa ja supisti rajusti sen tarjontaa. Alkoholivalikoima oli sodan jälkeen suppea ja tavarantuonti oli jämähtänyt paikoilleen (Mustonen 1990, 43). Ravintoloiden varastot loppuivat, kun tavaraa ei ollut enää saatavissa. Tiettyjä ruoka-aineita miellettiin ylellisiksi ja pian myös ravintolassa syöminen laskettiin ylellisyydeksi, joka säännöstelyn aikaan alkoi tarkoittaa lähes samaa asiaa kuin synti. Sotajan säännöstely peruutettiin vuonna 1947, mutta se palautettiin osittain voimaan vielä kahdesti 1950-luvulla (Soini 1964, 174–175).

Karl Fazerin Konditoria Oy laajensi toimintaansa vuoden 1940 olympialaisia varten Suomen suurimpaan ravintolaan, Munkkiniemessä yhä sijaitsevaan Kalastajatorppaan (Soini 1964, 168–169). Olympialaisia ei kuitenkaan vielä 40-luvulla järjestetty sotatilan vuoksi. Vuonna 1952, kun Suomi oli vasta palautumassa normaaliin arkeen sodan kaoksen jälkeen, olympialaiset vihdoin saapuivat Helsinkiin. Ravintola-alojen järjestöt toimivat läheisesti kisojen johdon kanssa ja pyrkivät valmistautumaan ajoissa ja huolella koetukseen. (Soini 1963b, 245–247.) Kisat vauhdittivat ravintoloitsijoiden halua uudistaa ja parantaa toimintaansa. Kaivohuonekin saneerattiin talvikäyttöön ihan vain olympialaisten takia. (Mustonen 1990, 93.) Kisojen tuomaa asiakasmäärää oli odotettu innolla, mutta sateisen kesän vuoksi tulos ei ollut odotusten mukainen ja moni yrittäjä joutui pettymään. (Soini 1964, 181–182.)

Ravintoloiden tilan kohentamisen lisäksi olympialaisia varten alkoholipolitiikkaa kevennettiin jonkin verran. Sääntöjen keventämisen taustalla oli halu näyttää maailmalle moderni ja edistysellinen Suomi. Ravintolaelinkeino piristyi tilapäisesti. Olympialaisten jälkeen hinnat olivat edelleen korkealla ja ravintoloiden hetkellinen kukoistus katosi nopeasti. (Sillanpää 2002, 78–88, 215–226.)

3.4 Ulkomaalaiset ja suomalaiset ravintolan henkilökuntana ja asiakkaina

Suomessa ravintoloiden henkilökunta oli 1800-luvulla suurelta osin ruotsinkielinen, mikä sopi hyvin asiakaskunnalle, joka vielä 1920-luvullakin puhui pääosin ruotsia. Ulkomaalaisia suosittiin korkeatasoisissa ravintoloissa heidän ammattitaitonsa vuoksi. Toisinaan jopa huonoa suomenkielentaitoa pidettiin ammattitaidon merkinä. Vasta 1930-luvulla ulkomaalaisasetuksen astuttua voimaan ja sota ajan viedessä miehet rintamalle ravintolan henkilökunta suomalaistui ja siitä tuli naisvaltainen. (Sillanpää 2002, 26–51, 70–77.)

2000-luvulla on alkanut uusi ulkomaalaistumisen kausi ravintola-alalla, jossa ulkomaalaistaustaiset yritykset ovat vaikeasta taloudellisesta tilanteesta huolimatta lisääntyneet. Todellisuudessa ravintoloista jopa jo viidesosa on ulkomaalaistaustaisen hallinnassa. Aikaisemmin ravintoloitsijat olivat Suomessa pääasiassa saksalaisia ja ruotsalaisia. Tällä hetkellä kärkisijaa pitävät turkkilaiset ja kiinalaiset. Kokonaisuudessaan ravintolayrittäjiä on Suomessa yli kuudestakymmenestä eri maasta. (Rajaniemi 2013.)

4 Menututkimus

Tutkimuksessa käytän valmista aineistoa, Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelmaa, joka sisältää noin 90 000 arkistokappaletta. Koska aineisto on erittäin laaja on sen rajaaminen välttämätöntä. Ensinnäkin kaikki tutkimani menuut ovat Helsingissä pidettyjen tapahtumien tai tilaisuuksien menuita. Toiseksi, vaikka arkistoon on talletettu erilaisia esinemenuitakin, rajaan ne pois ja otan tutkimukseeni mukaan vain paperista tai pahvista tai muusta vastaavasta materiaalista tehtyjä menuita. Tämä helpottaa aineiston käsittelyä ja arkistokappaleitten vertailukelpoisuutta. Kolmanneksi: rajausta ajassa on erittäin oleellinen osa tutkimusta. Päädyin valitsemaan joka kolmannen vuosikymmenen vuodesta 1860 lähtien sekä 1990- ja 2000-luvut, koska muutos on oletettavasti ollut nopeampaa lähivuosikymmeninä. Jokaiselta vuosikymmeneltä otan tutkimukseen harkinnanvaraisesti valiten kuusi menua. Kaiken kaikkiaan tutkimus käsittää yhteensä 42 menua.

Aineisto on hyvin edustava, sillä se sisältää useiden eri ravintoloiden menuita ja kokoelma kuuluu Suomen ainoalle ravintolamuseolle. Tutkimus on kvantitatiivista, eli määrellistä ja se perustuu valmiiseen aineistoon. Aineistosta otan harkinnanvaraisen näytteen edellisessä kappaleessa kuvailemallani tavalla. Tutkimuksellani pyrin vastaamaan tutkimuskysymykseen: mitä muutoksia menuissa on tapahtunut vuosina 1860-2000? Päättötutkimusongelman ohella etsin vastausta seuraaviin alaongelmiin: milloin menuiden kieli on vaihtunut? Onko tilaisuuden tasolla vaikutusta menun ulkonäköön ja sisältöön? Jos niin mitä? Mitä pääraaka-aineita annoksissa on käytetty 1860–2000 -lukujen välillä? Tutkimuskysymykset olen laatinut raporttini tietoperustan pohjalta. Tutkimuksen tavoitteena on tuottaa tietoa, jonka avulla ratkaisen asettamani tutkimusongelman ja sen alaongelmat.

4.1 Tutkimuksen pääaihealueet ja tutkimuskohdat

Tutkimuksessa on seitsemän aihealuetta ja jokaisessa osassa 2-7 tutkimuskohtaa, jotka tarkastan harkinnanvaraisesti valitusta näytteestä eli menusta. Jaon olen tehnyt raportin tietoperustassa käsiteltyjen lukujen ja aiheiden pohjalta. Aihealueista sekä niiden tutki-

muskohdista rakennan jäsennellyn taulukon Excel-ohjelmalla, johon syötän tutkimuskohteiden tietoja. Tutkimuksen seitsemän pääaihealuetta ovat:

1. Perustiedot
2. Asettelu ja taitto
3. Kieli ja kirjoitusasu
4. Kuvitus ja värit
5. Ruokalajien lukumäärä
6. Pääraaka-aine annoksissa
7. Tarkentavat tiedot

Menun perustietoihin kuuluvat menussa ilmenevä nimi tai muu tarkentava tieto, päiväys, paikka sekä tilaisuus. Päiväys merkitään taulukkoon muodossa vvvv/kk/pp, eli ensin vuosi sitten kuukausi ja päivä. Vuoden listaaminen ensimmäiseksi helpottaa tiedon käsittelyä Excel-ohjelman suodatustyökalulla. Paikalla tarkoitetaan ravintolaa, yksityisasuntoa tai muuta vastaavaa tilaa, jossa tapahtuma on järjestetty. Tilaisuus kertoo järjestetyn ruokailun luonteen: päivällinen, illallinen, syntymäpäiväjuhla tai muu merkkitilaisuus.

Menun asettelu ja taitto koostuu menun sivumäärästä, käytetystä materiaalista, mallista ja koosta, asettelusta ja menun sisällöstä. Sivumäärä on menun kokonaissivumäärä.

Mukaan lasketaan kannet, ohjelmat sekä juomalistat. Paperin tyyli, paksuus, kohokuva-painanta tai muu materiaalin poikkeavuus kirjataan materiaaleihin. Menun mallilla tarkoitetaan sen taittelutyyliä, joista löytyy esimerkit ja määritelmät raportin liitteestä 3.

Tutkimuksessa mallilla tarkoitetaan myös menun mahdollisia leikkaus- ja muotoilutyyliä. Menun koko havainnoidaan papereiden mittastandardeilla silmämääräisesti kokoina A4, A5 ja A6 jne. Mikäli menu ei ole standardien kokoinen sitä verrataan lähimpään vastaavaan kokoluokkaan. Asettelussa painotetaan menun visuaalisuuteen liittyviä asioita. Siihen kuuluu esimerkiksi menun silmäiltävyys ja luettavuus sekä kuvien ja tekstin suhde toisiinsa. Menun sisältöön kuuluu itse menu sekä siihen liitettävät osat: juomalista, ohjelma, soittojärjestys tai muu vastaava.

Menun kieli ja kirjoitusasu käsittää menun kielen, kirjasin- ja tekotyylin. Menussa käytetty kieli on yleisimmin ollut suomi, ruotsi tai ranska. Mikäli menussa on käytetty use-

ampia kieliä ne tulee kaikki kirjata. Menustä tutkitaan, onko se painettu vai kirjoitettu käsin tai koneella. Mikäli kirjoitustapa ei ole yksikään edeltävistä se kirjataan ylös. Kirjasintyyllillä tarkoitetaan kirjoituksen tyyliä: kaunokirjoitus, tekstaus, kaunotyylinen kirjasin tai kirjoituskoneen kirjasin (Liite 5, kuvat 10-13).

Menun kuvitus ja värit sisältää menun kuvat ja kuvituksen, sen tekijän tai taiteilijat sekä menussa käytetyn värimaailman. Kuviiin ja kuvituksiin lasketaan kaikki menussa käytetyt kuvat, kuviot, ornamentit sekä kaikenlainen muuntyyppinen kuviointi, joka ei ole laskettavissa kirjoitukseksi. Jos menussa on mainittu kuvituksen tai kuvien tekijä tai taiteilija se kirjataan taulukkoon. Menussa käytetyt värit ilmoitetaan suppeasti, painottaen pääväreihin ja vallalla oleviin värisävyihin tai -teemoihin.

Ruokalajien lukumäärät ilmoitetaan numeerisesti. Ruokalajeista lasketaan kaikki menussa esiintyvät alkuruoat, väliruoat ennen pääruokia, pääruoat, väliruoat pääruokien jälkeen ja jälkiruoat. Lisäksi ilmoitetaan menun ruokalajien kokonaislukumäärä sekä muut maininnan arvoiset asiat, esimerkiksi menussa mainittujen juomien sijainti menuhyn nähden. Listassa esiintyviä juomia ei lasketa, paitsi kahvi, joka luetellaan jälkiruokiin ja lasketaan ruokalajien kokonaismäärään. Näin ollen esimerkiksi menussa ilmoitettua alkucocktailia ei lasketa kokonaislukuun mukaan.

Annoksista kirjataan ylös niiden pääraaka-aineet. Alkuruoassa niitä voivat olla esimerkiksi salaatti, kala tai äyriäiset, pääruokaa edeltävissä väliruoissa erilaiset kalaruoat, pääruoissa kana, kala, vasikka tai härkä, pääruoan jälkeisissä väliruoissa pääruokaa pienemmät suolaiset annokset sekä jälkiruoissa juustot, hedelmät, suklaa, kerma ja niin edelleen.

Tarkentaviin tietoihin merkitään vielä menussa mahdollisesti esiintyviä merkkihenkilöiden mukaan nimettyjä annoksia sekä maininta menun laatijasta tai tekijästä. Tähän kategoriaan lisätään mahdollinen Hotelli- ja ravintolamuseon merkintä menun ostamisesta tai lahjoittamisesta, lahjoittaja sekä päivämäärä.

Jos menussa ei ole esimerkiksi jälkiruokaa, merkitään sen puuttuminen taulukkoon kirjaimella 'X'. Samaa merkintää käytetään muissakin kohdissa, mikäli niihin ei ole mitään

merkittävää. Kun kyseessä on luku käytetään numeroa '0' kirjaimen 'X' sijaan. Mikäli tieto ei löydy menusta, mutta museolla on siitä merkintä, esimerkiksi menun päivämäärä tai paikka, merkitään tietoa ennen kirjain 'M' merkkinä siitä, että tiedon on antanut museo, eikä arkistokappale. Tulokset kirjaan aihealueittain Excel-taulukkoon, jotta niiden vertailu olisi mahdollisimman helppoa ja selkeää. Vertailemisessa hyödynnän Excelin suodatustyökalua, jolla tiedon samankaltaisuuksien järjesteleminen on luontevaa ja loogista. Tehtyäni tutkimuskaavakkeen, johon kirjaan tutkimukseni osat, testasin sen toimivuutta Hotelli- ja ravintolamuseon kotisivujen tietokannan suppeasta menuarkistosta valitsemillani menuilla.

Tutkimukseni on pääosin kvantitatiivista eli määrällistä sekä luokittelevaa ja vertailevaa. Selvitän määriä, riippuvuuksia, syy ja seuraus -suhteita ja etsin samankaltaisuuksia sekä erilaisuuksia. Laskemisen ja numeeristen arvojen tuottamisen jälkeen analysoin tuloksia ja vertailen eri tutkimuskohtia toisiinsa. Lisäksi käytän laadullisena analyysimenetelmänä käytän sisällönanalyysiä, koska osa tutkimuskohdista tuottaa ei-numeerisia vastauksia. Tarkan tavoitteen avulla lajittelevan tutkittavien menuiden sisällön systemaattisesti luomieni ohjeiden pohjalta. Tällöin pyrin ymmärtämään erilaisia tapahtumia ja ilmiöitä menuiden muutosten takana. Laadullisen tutkimuksen heikkona puolena on, ettei tutkimus ole mahdollista toistaa täsmälleen samalla tavalla, sillä siihen mahdollisesti vaikuttaa tutkijan subjektiiviset näkemykset. Tutkimuksen laadullisilla osilla ei pyritä etsimään absoluuttista totuutta, vaan ymmärrystä laajentavia selityksiä ja päätelmiä (Kananen 2008, 11). Tutkija on osana tutkimusta ja hänen subjektiiviset käsityksensä ja kokemuksensa saattavat luoda olettamuksia tai painotuksia.

Tuloksia tarkastelemalla selvennän menuiden kielen vaihtumisen ajankohtaa sekä muita muutoksia 1860-luvulta 2000-luvulle. Kirjattujen tietojen lajittelun ja luokittelun perusteella pyrin tekemään yleistettävissä olevia päätelmiä ja pohdin päätelmien luotettavuutta. Tutkimuksen kautta tuotan uutta tietoa Suomen ravintolahistoriasta ja menuista.

4.2 Tutkimuksen eteneminen

Tein tutkimukseni keväällä 20.-21.3.2014 Hotelli- ja ravintolamuseon tietopalvelun tiloissa. Molemmilla kerroilla työskentelin noin kuusi tuntia ja tutkin yhteensä 42 arkis-

ton menutä. Ensimmäisenä päivänä kävin läpi vuosikymmenet 1860–1950 toisella kerralla loput 1950-luvusta aina 2000-lukuun asti. Käsittelin menuitä valkoiset hanskat kädessä (liite 4, kuva 7), kuten arkistoa tutkivalta vaadittiin.

Tarkoituksena oli jokaiselta harkitusti valitulta vuosikymmeneltä tutkia kuusi menutä. Tästä jouduin tekemään poikkeuksen 1860-luvun kohdalla, sillä 1860-luvun arkistokappaleiden määrä on erittäin suppea ja siksi täydensin sitä 1870- ja 1880-lukujen menuilla saadakseni vaaditut kuusi kappaletta. Päinvastoin 1980-luvun menuitä oli arkistoon talletettuna ylitsepusuavan paljon.

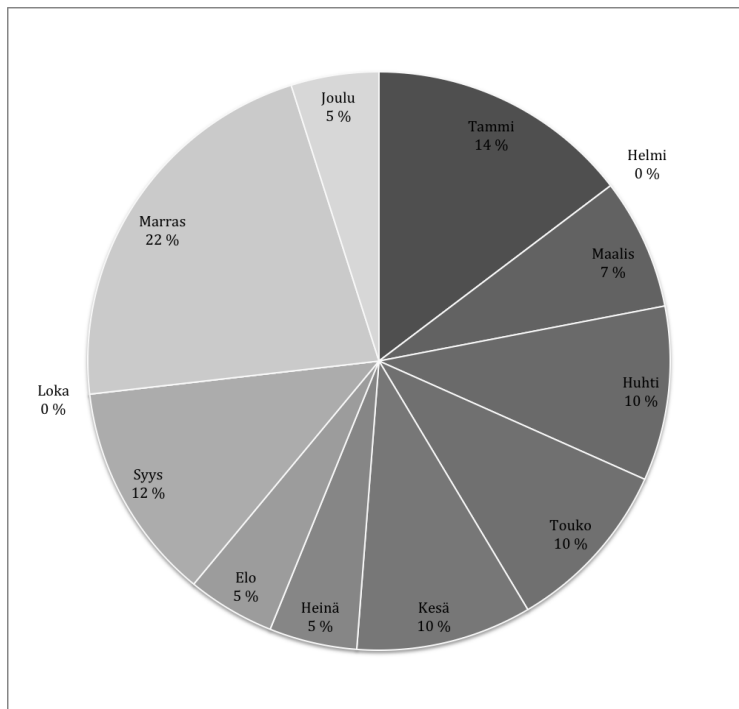
Menut oli arkistoitu mataliin laatikkoihin ajan ja paikan perusteella. Mikäli vuosikymmenestä oli kolme laatikkoa valitsin jokaisesta laatikosta kaksi menutä tutkittavaksi. Jouduin jättämään valitsematta kaksi menutä kielitaidonpuutteen takia; toinen oli latinaksi ja toinen oli italiaksi. Nämä kaksi menutä olivat kuitenkin harvinaisempia ja erikoisempia, joten niiden hylkääminen paransi tutkimuksen verrattavuutta vuosikymmenien kesken.

5 Tutkimuksen tulokset

Käsittelen seuraavaksi tekemästani menututkimuksesta saatuja tuloksia seitsemän aihealueen pohjalta. Tuloksia esittelen erilaisten diagrammien ja esimerkkimenuiden avulla, jotta ne olisivat helpompia havainnollistaa ja käsittää.

5.1 Perustiedot

Yli 50%:ssa menuista oli ilmoitettu, jokin tarkentava tieto esimerkiksi tilaisuuden pitäjä (Suomen Hovimestarien Kilta ry, Helsingin Kaupunginvaltuusto, Svenska Klubben), joka oli useimmiten jokin yhdistys, seura tai vastaava, mutta harvemmin yksityishenkilö. Muutamissa menuissa oli ilmoitettu kellonaika, mutta melkein kaikissa vain tilaisuuden päivämäärä. Päivämäärä oli kaikissa paitsi yhdessä menussa ilmoitettu päivätarkkuudella.

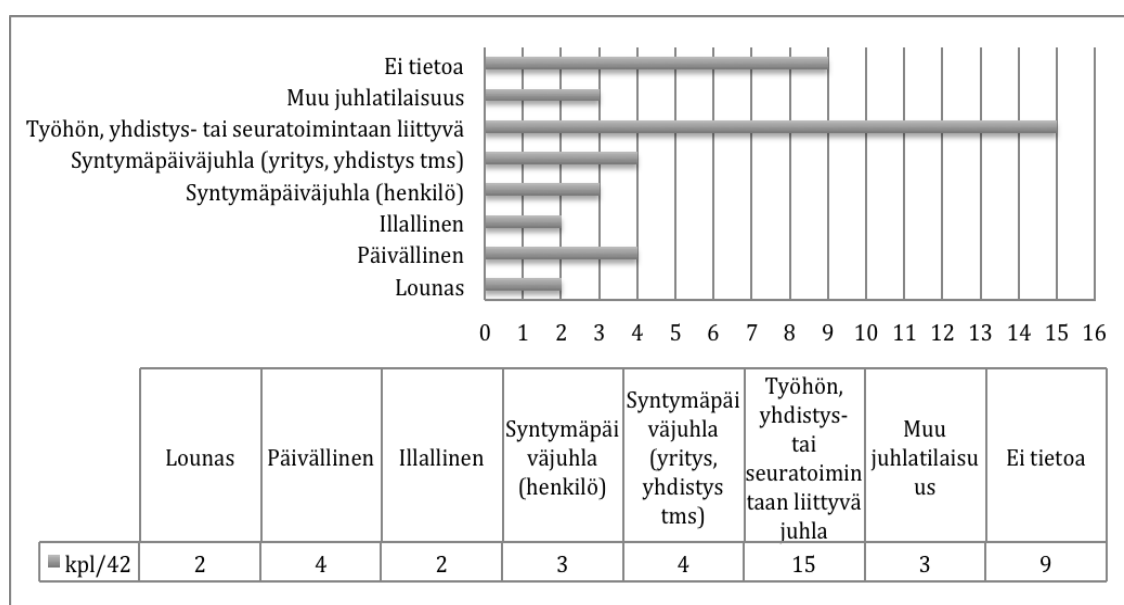


Kuvio 1. Tilaisuuksien jakautuminen eri kuukausille 1860–2000 -luvuilla

Niissä harvoissa menuissa, joissa päivämäärää ei oltu ilmoitettu, sen oli kirjannut museon tutkija päivätarkkuudella menun suojapaperiin. 1860–2000 luvuilla suosituin kuukausi tilaisuuksien pitämistä varten oli selkeästi marraskuu (kuvio 1), jolloin liki viidesosa tilaisuuksista oli pidetty. Suosittuja olivat myös tammikuu sekä syyskuu. Tutkimuk-

sessä yksikään menu ei ollut päivätty lokakuulle eikä helmikuulle. 1860–1950 -luvuilla touko-kesäkuun aika oli suositumpaa kun taas tästä eteenpäin maalis-huhtikuu oli selkeästi paremmin edustettuna. Marraskuu pysyi arkiston kaikilla aikakausilla suosittuna ajankohtana.

75%:ssa kaikista menuista ilmoitettiin tilaisuuden pitopaikka, loput 25%:a pitopaikoista kävi ilmi museon tutkijoiden omista merkinnöistä, muttei suoraan menusta. Kaikkien tilaisuuksien pitopaikkana oli, yhtä lukuun ottamatta, ravintola. Ainoa, jossa ei mainittu pitopaikkaa oli menu vuodelta 1885, jonka tilaisuus oletettavasti pidettiin kaupungin tiloissa, sillä kyseessä oli keisarin vierailu.



Kuvio 2 Tilaisuudet, joissa menuita on käytetty 1860–2000 -luvuilla

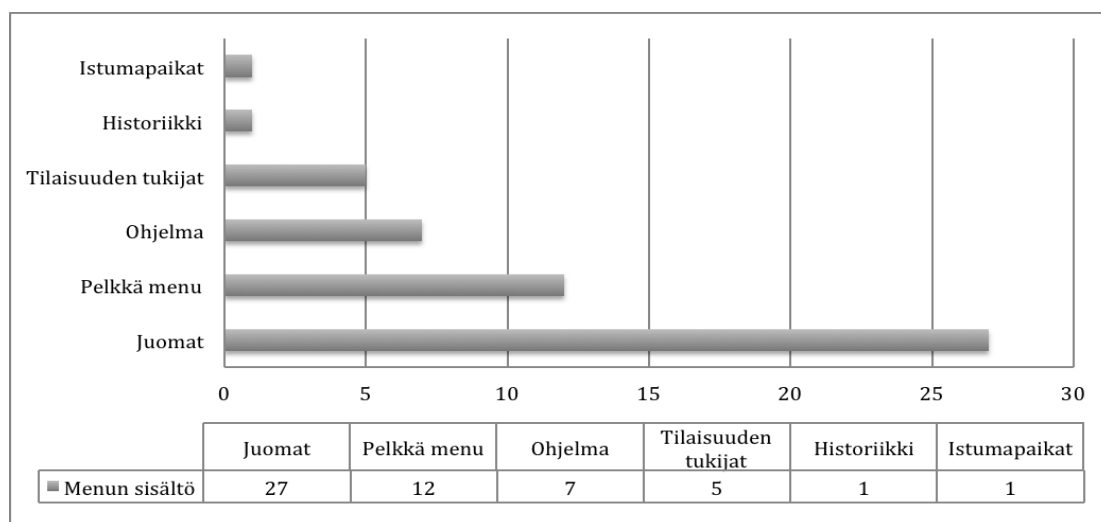
Pääosin 1950-luvulle asti tilaisuuden luonne ilmoitettiin olevan päivällinen, muutamassa tapauksessa syntymäpäiväjuhla tai työhön liittyvä juhla. Mitä enemmän 2000-luku lähestyi sitä enemmän työpainotteiseksi tilaisuudet muuttuivat: eläkejuhlat, kongressi, virkaanastujaispäivälliset. Kuviossa 2 näkyvät kaikki eri tilaisuudet, joita tutkituissa menuissa esiintyi. Suurin osa oli työhön, yhdistys- tai seuratoimintaan liittyviä tilaisuuksia, joita oli 15 kappaletta 42:stä. Yhdeksässä tapauksessa tilaisuuden luonnetta ei mainittu eikä sitä pystynyt päättämään esimerkiksi ruoka-annosten tai annetun kellonajan perusteella. Syntymäpäiviä vietettiin yhteensä seitsemän kertaa, näistä kolmena juhlittiin yksityishenkilön ja neljänä yrityksen, yhdistyksen tai seuran syntymäpäivää.

5.2 Asettelu ja taitto

Menun sivumäärä hieman kasvoi 1920-luvulta lähtien. 1860- ja 1890-lukujen menut olivat pääosin yksisivuisia, eli sivusta käytettiin vain yksi puoli. 1920-luvulla alettiin suosia kaksisivuista taitettua mallia (liite 3), josta joko käytettiin jokainen sivu tai jätettiin takakansi tyhjäksi. 1980-luvulta löytyi poikkeuksellinen menu, jossa oli jopa kahdeksan sivua.

Kaksi viidesosaa menuiden materiaalista oli paperia ja kolme viidesosaa pahvia. Lähemmäs 2000-lukua tultaessa pahvimateriaalin käyttö jäi hiljalleen paperin käytön alle. Varsinkin 2000-luvulla tavallinen kopiopaperi otti jalansijaa menuiden materiaaliveitteenä. Materiaali menuissa oli usein mattapintaista ja harvemmin kiiltävää tai helmiäismäistä.

1860–1920 -luvuilla suosituimmissa yksisivuisissa menuissa asettelu oli usein samantyylistä: ylimpänä kuva tai ornamentti tämän jälkeen päivämäärä ja tilaisuuden pitopaikka. Vasta tilaisuutta määrittävien tietojen jälkeen listattiin menu ja mahdolliset juomat. 1920-luvulta lähtien käytetympi kaksisivuinen malli alkoi kannesta, jossa esiteltiin tilaisuuden luonne päivämäärä ja pitopaikka. Kansisivu jätettiin toisinaan myös kokonaan tyhjäksi tai sitä koristi vain pelkkä kuva. Sisäaukeamella esiteltiin ruoat ja juomat sekä mahdollinen ohjelma. Takakansi säilytettiin usein ohjelmalle ja 1980-luvulta lähtien siellä esiteltiin tilaisuuden tukijat, joita ei varhaisemmissa menuissa esitelty.

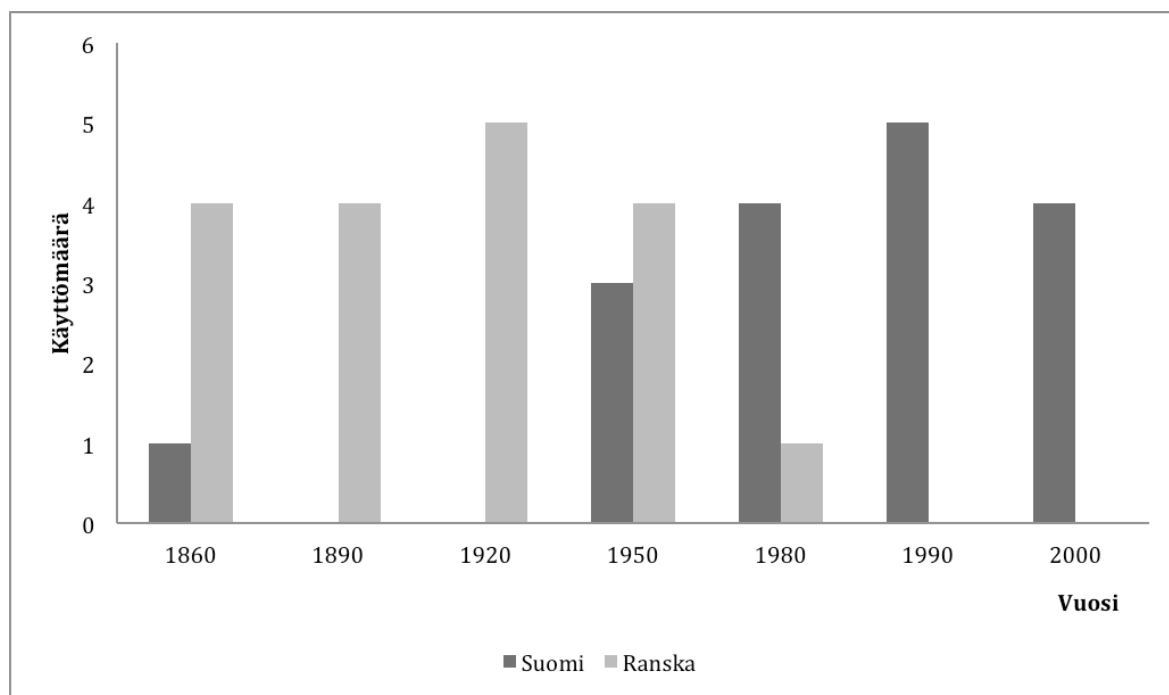


Kuvio 3. Menuiden (1860–2000) sisältämien osat ja niiden kappalemäärä

Vain vähän alle kolmasosa menukorteista sisälsi pelkän menun (kuvio 3). Noin 65%:ssa menuista ilmoitettiin menun lisäksi ruoan kanssa tarjottavat juomat. Juomia saattoi olla yksi koko aterialle tai jokaiselle annokselle omansa ja muutama ylimääräinenkin. Tilaisuuden tukijoita sekä ohjelmaa esiteltiin hieman harvemmin menuissa. Enimmäkseen ohjelmanumerot listattiin kaksisivuisiin menuihin, joista myös yhdestä löytyi historiikkia ja toisesta jopa vieraiden istumapaikat.

5.3 Kieli ja kirjoitusasu

Gastronomian kieli ranska oli pitkään vallalla menuissa. Tutkimuksen mukaan menun kielen muuttumisen taitekohta sijoittui 1950-luvulle, jonka jälkeen ranskankielen käyttö menuissa romahti (kuvio 4) ja suomenkielen käyttö puolestaan kasvoi huimasti. Tutkituissa menuissa käytettiin kaikkiaan 19 kertaa ranskaa, 18 kertaa suomea, yhdeksän kertaa ruotsia, viisi kertaa englantia, kaksi kertaa saksaa ja kerran venäjää.

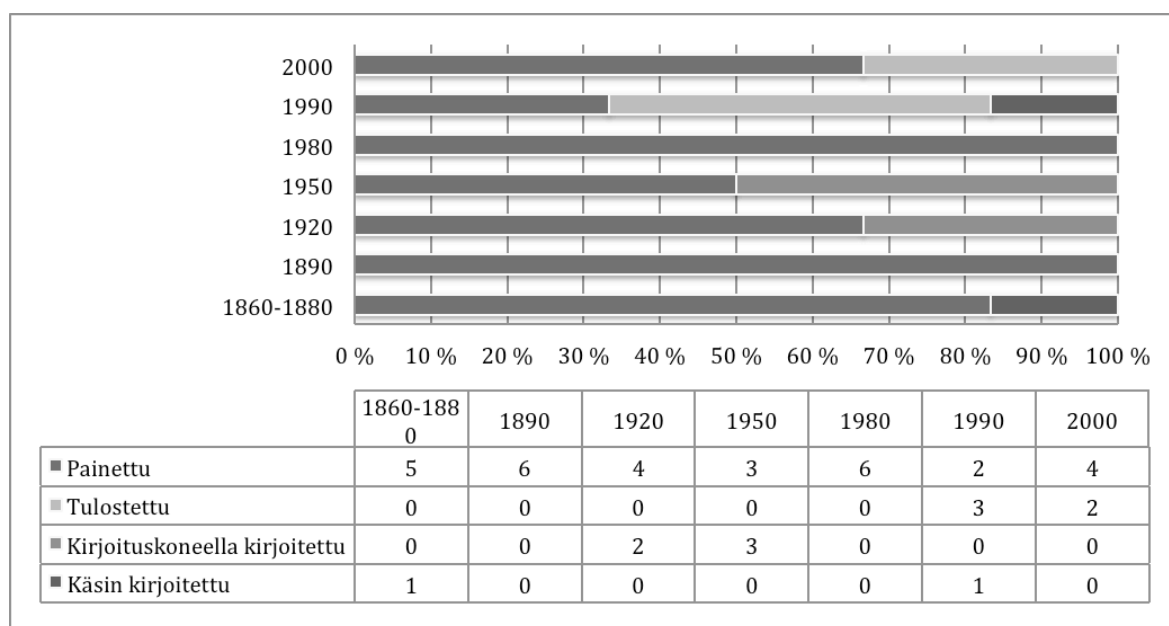


Kuvio 4. Suomen- ja ranskankielen käyttömäärän muutos menuissa 1860-2000 -lukujen aikana

Kaikista tutkituista menuista 76% kirjoitettiin yhdellä kielellä. 19% menuista laadittiin kaksikieliseksi, useimmiten suomeksi ja ruotsiksi, mutta myös suomen lisäksi ranskaksi, jolloin menu kirjoitettiin ranskankielellä ja tapahtumaa koskevat tiedot suomeksi. 1950-

luvulle asti suurin osa menuista kirjoitettiin yhdellä kielellä, muutamissa tapauksissa kahdella. 1980-luvulla hajonta kielissä oli suurempaa ja tältä ajalta löytyi Svenska Klubbenissa järjestetyn tilaisuuden menu, joka oli kirjoitettu jopa neljällä kielellä: suomeksi, ruotsiksi, saksaksi ja englanniksi.

Menut, joissa tilaisuutta ei määritelty olivat melkein pelkästään ranskankielisiä. Työhön liittyvissä tilaisuuksissa kieli vaihteli, mutta enemmistö oli suomeksi. Tätä tukee huomio, että työhön liittyvien juhlien määrä lisääntyi lähempänä 2000-lukua samoin kuin suomenkielen käyttö. Työtilaisuudella ja suomenkielen käytöllä ei kuitenkaan välttämättä ole yhteyttä. Lounasmenut olivat kokolailla suomeksi ja päivälliset ruotsinkielellä. Englantia käytettiin usein konferensseissa tai vastaavissa tapahtumissa. Venäjänkieltä käytettiin loogisesti venäläisen ravintolan menussa toisena kielenä. Saksankielen käyttöä ei voida tämän tutkimuksen perusteella vetää mitään yhtenäistä linjaa.



Kuvio 5. Menuiden tekotavan muutos 1860–2000 -luvuilla

Menuista suurin osa painatettiin ja niitä oli hieman enemmän 1860–1920 -luvuilla kuin 1990–2000 -luvuilla. Vain kaksi 42:sta menusta kirjoitettiin käsin; toinen vuonna 1888 ja toinen 1996. 1920- ja 1950-luvuilla menuissa käytettiin usein kirjoituskonetta. Toisinaan koko menu tehtiin kirjoituskoneella, toisinaan menua varten oli painettu pohja, jossa oli kuva, menu-otsikko ja paikka. Näiden valmiiksi painettujen pohjien päälle kirjoitettiin kirjoituskoneella puuttuville kohdille menun sisältö sekä päivämäärä (Liite 4,

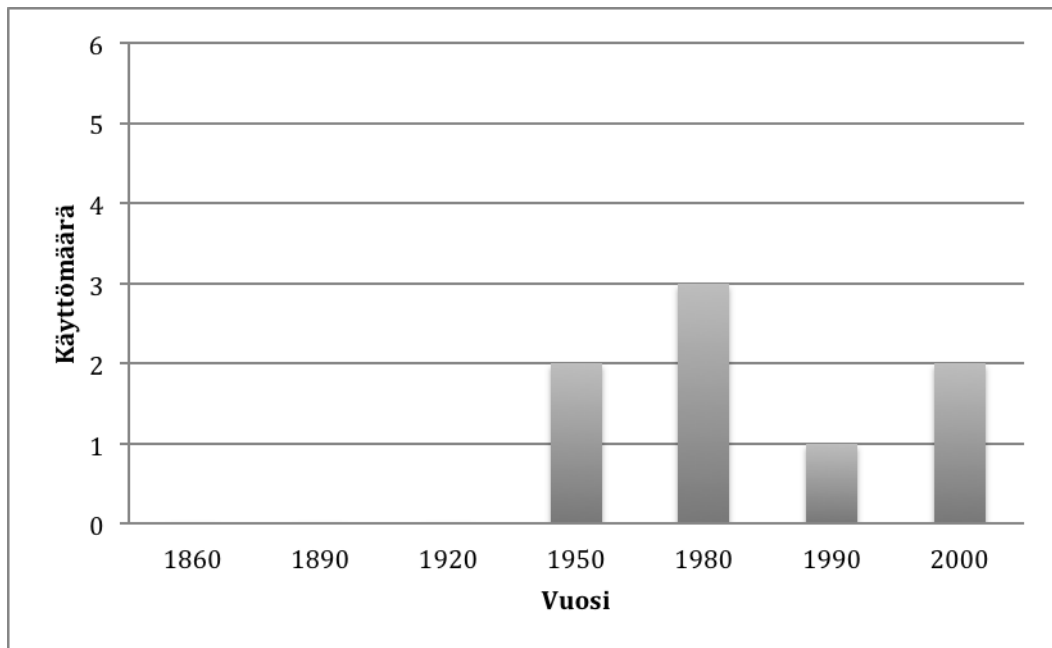
kuva 7). 1990-luvun menuistä löytyi ensimmäisiä tulostettuja menuita, joiden suosio jatkui tasaisena 2000-luvun puolelle.

50%:ssa menuistä kirjasintyyppi oli tekstaus (Liite 5, kuva 10). Tekstaustyyliä oli kunkin vuosikymmenenä hieman muotoiltu ja taiteiltu aikaansa sopivaksi. Kaunokirjoituksella (liite 5, kuva 11) kirjoitettiin 9% prosenttia kaikista tutkituista menuista. 29%:ssa tapauksista käytettiin tekstauksen ja kaunokirjoituksen välimuotoa, kaunotyylistä kirjoitusta (liite 5, kuva 12), jossa kirjaimet olivat kaunotyyllisen pyöreitä, käsikirjoitusmaisen eläviä, mutta toisistaan erilleen katkaistuja kuten tekstaustyyliä. Kirjoituskoneen kirjaintyyppiä (liite 5, kuva 13) käytettiin 12%:ssa menuista. (Kuvio 5.)

Kaunokirjoitusta ja kaunotyylistä kirjoitusta käytettiin pääosin 1860–1890-luvuilla. Tekstauksen käyttö voimistui 1920-luvulla, jolloin myös kirjoituskoneen kirjain pääsi vallalle. 1950-luvun jälkeen kirjoituskoneen jälkeä ei enää menuissa näkynyt, vaan tekstaustyyli alkoi olla miltei ainoa käytetty kirjasintyyppi.

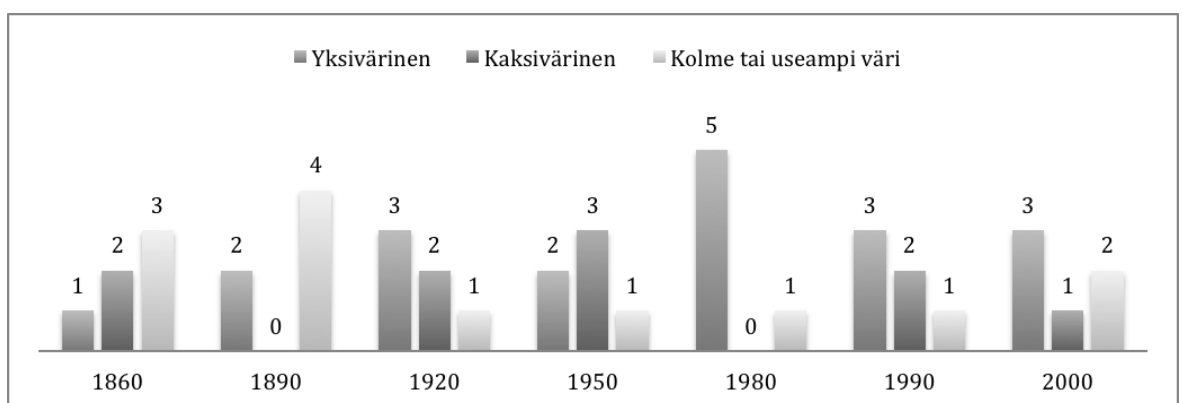
5.4 Kuvitus ja värit

Vuosien 1860–2000 aikana menuita kuvitettiin hyvinkin eri tavoin. Suosituin on pieni kuva, joka liitetään menun ylle tai johonkin kulmaan. Suurempia kuvia käytettiin harvemmin, mutta silloin kuva saattoi kattaa koko menun kannen, puolet etusivusta tai kehystää vahvasti menua (Liite 4, kuva 8). Menuissa oli myös vesileimamaisia kuvia menutekstin taustalla, kohokuvia, vaakunoita sekä logoja (Liite 4, kuvat 6 ja 9). Täysin kuvattomiakin menuita oli ja useimmissa niistä oli vähintään pieni ornamenttikuvio erottamassa menun annokset toisistaan. Kuvat pysyivät vahvasti menuissa 1860-luvulta tähän päivään asti, mutta ornamenttikuviot vähentyivät huomattavasti jo 1890-luvun jälkeen.



Kuvio 6. Logon käytön kasvu menuissa (1860–2000)

Logon käyttö yleistyi menuissa 1950-luvulta lähtien. Kuvion 6 mukaan logoja alettiin käyttää 1950-luvulla. Kappalemäärät kuulostavat pieniltä, kolme kappaletta 1980-luvulla, mutta tutkimuksen mittakaavassa se on paljon koska maksimi on kuusi kappaletta. 1980-luvulla puolet menuista sisälsi joko ravintolan oman tai sponsoreiden logon tai molemmat. Huomion arvoista kuitenkin on, ettei menuissa esiintynyt logoja lainkaan 1860–1920-luvuilla. Vain viidessä menussa ilmoitettiin kuvan tekijän tai taiteilijan nimi. Tämä tarkoittaa vain 11%:a koko tutkimuksen menuista.



Kuvio 7. Menuissa käytettyjen värien lukumäärän muutos 1860–2000 -luvuilla

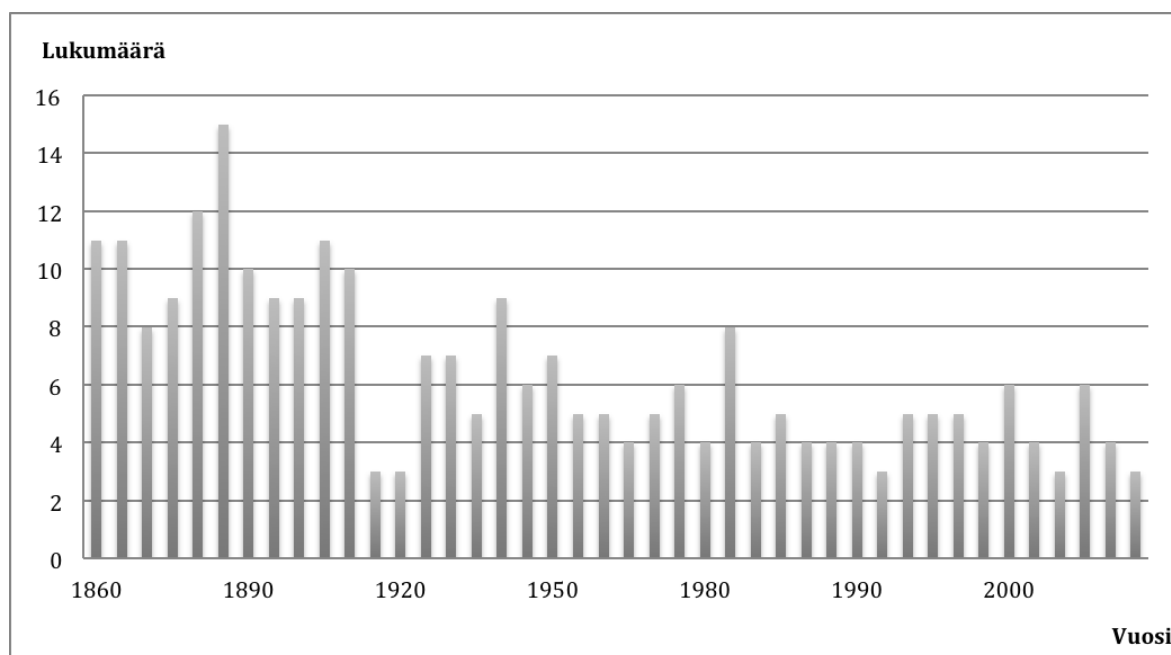
1860–1890 -luvuilla useimmissa menuissa käytettiin kahta tai useampaa väriä. 1920-luvulta lähtien yhden värin käyttäminen alkoi yleistyä hiljalleen. 1980-luvulla viisi kuu-

desta menusta oli yksivärisiä (kuvio 7), vaikka lukumäärä laski hieman seuraavina vuosina, yksivärinen menu pysyi kuitenkin suurimpana ryhmänä 2000-luvulle asti.

Itse menukortti oli harvoin värillinen. Väriä käytettiin pääosin kuvissa ja jonkin verran teksteissä. Menun materiaalin väri oli usein luonnonvalkoinen, paperin värinen ja koska kyseessä oli useita kymmeniä vuosia vanhoja menuita oli useimpien väri kellastunut. Suosituin yksivärisen menun tekstin väri oli tavallinen musta painomuste. Toiseksi yleisin oli seepia. Mikäli tekstissä käytettiin värejä olivat ne enimmäkseen kulta- tai hopeaväriä. Kuvissa suosittuja värejä oli seepia, vaalean himmeä turkoosi sekä sininen. Menuiden värit olivat usein vaaleahkoja ja räikeitä värejä käytettiin vain harkiten.

5.5 Ruokalajien lukumäärä ja juomat

1860–1890-luvulla ruokalajeja oli jopa 8–15 kappaletta yhdessä menussa (Kuvio 8). Ruokalajien lukumäärä alkoi selkeästi laskea mitä lähemmäksi nykyhetkeä päästiin. 2000-luvulla tarjottiin useimmiten vain alkupala, pääruoka, jälkiruoka ja kahvi. Alkuruokien ja jälkiruokien määrä laski yhdessä ruokalajien kokonaismäärän kanssa, mutta väliruoat ennen pääruokia katosivat miltei kokonaan 1950-luvun jälkeen. Pääruokien jälkeen, jälkiruokia ennen tarjoiltavat väliruoat poistuvat menuista jo 1890-luvulla, palaten vain satunnaisesti menuhyn. (Liite 6.)



Kuvio 8. Ruokalajien lukumäärän väheneminen menuissa 1860–2000 -luvuilla

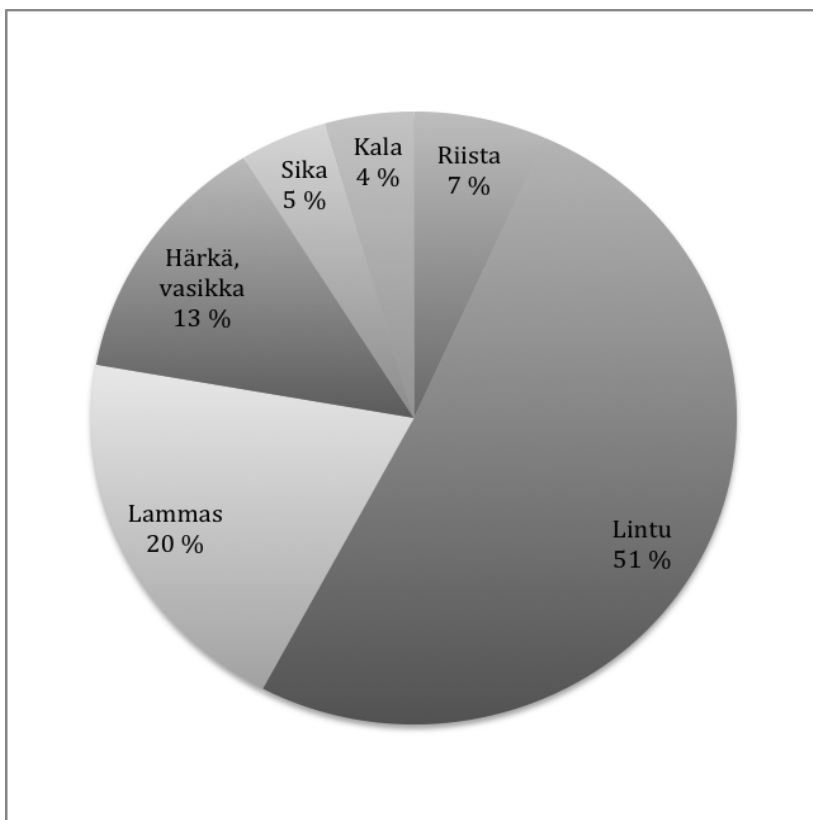
Juomat kerrottiin 29:ssä menussa, eli noin 31 %:ssa menuista ei ilmoitettu mitään juomaa ruoalle. 44 prosentissa menuista juomalista sijoitettiin menun jälkeen omaksi, erilliseksi listakseen ja vain kahdessa prosentissa juomat listattiin kunkin annoksen alle. 12 % menuista sisälsi juomalistan, joka laitettiin menun kanssa rinnakkain samalle sivulle, yleensä erilaisella tai pienemmällä fontilla kirjoitettuna kuin itse menu. Näitä juomia oli yleensä saman verran kuin itse ruoka-annoksia. Vain viidessä prosentissa ilmoitettiin alkucocktail ja se listattiin menuhyn eikä juomalistaan. Muita juomia ei näissä menuissa oltu määritelty. Täysin itsenäinen, erilliselle sivulle laadittu juomalista esiintyi seitsemässä prosentissa tutkimuksen menuista. Erillisen juomalistan paikka oli usein sisäaukeaman vasemmalla puolella tai takakannessa. Vähiten menuissa esiteltyjä juomalistoja oli 1920-luvulla, jolloin vain yhdessä menussa oli juomalista. Listalla oli *la Bière*, olut, *Bowl au fruits*, ”hedelmäkulho”, mahdollisesti ehkä jokin hedelmäboolimainen juoma sekä *Mont de Bruyere (sans alcool)* eli alkoholiton *Mont de Bruyere* (kanervien vuori). 1920-luvun jälkeen kaikissa menuissa on ollut juomalista, lukuun ottamatta muutamaa poikkeusta 2000-luvulla.

5.6 Pääraaka-aine annoksissa

Alkuruokana 1860–1880 -luvuilla tarjottiin usein pateita, eikä niitä sen jälkeen näkynyt menuissa muuta kuin satunnaisesti. Keitto oli suosittu alkuruoka 1860-luvulta aina 1950-luvulle asti, 1890-luvulla suosiossa oli erityisesti *Potage Tortue* tai *Soupe Tortue*, kilpikonakeitto, johon välillä liitettiin sana *vrai*, oikea. 1920-luvulla esiintyi suhteellisen paljon annoksia, joiden nimestä ei suoraan käynyt ilmi annoksessa käytettyjä raaka-aineita kuten *Potage Londonderry* (Londonderry-keitto), *Potage Palestine* (Palestine-keitto). 41 prosenttia kaikista tutkimuksen alkuruoista oli kasvisruokia, 35 prosentissa käytettiin kalaa raaka-aineena ja 24 prosentissa lihaa. Voileipiä syötiin alkupalaksi 1890-luvulta 1920-luvulle. Voileipiä ei koskaan tarjottu ainoana alkupalana ja lähes aina niiden jälkeen tarjottiin keittoa.

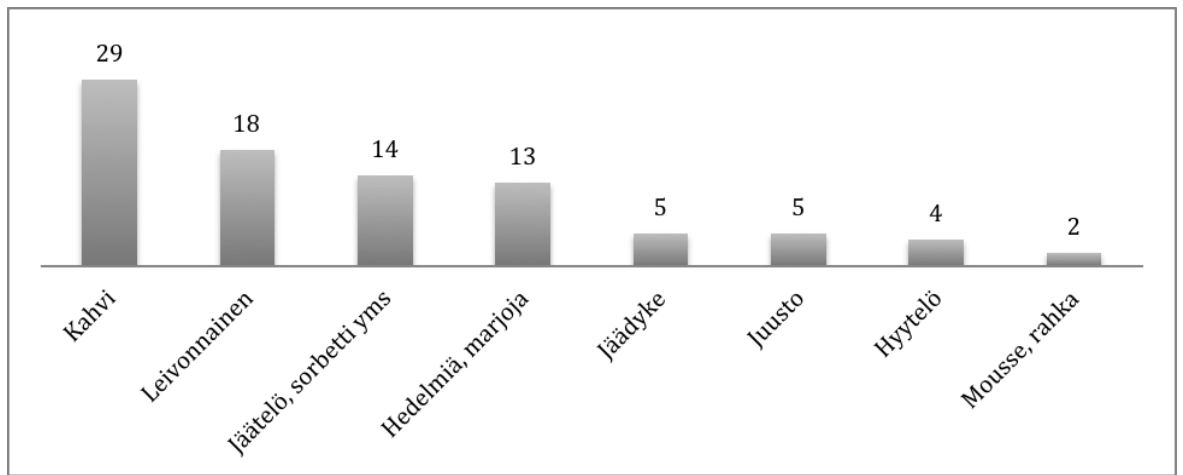
Väliruokat ennen pääruokaa olivat 1860-luvulta 1950-luvulle asti pääosin kalaruokia. Suosituimpana väliruokana oli *Saumon*, *sauce Hollandaise*, lohta hollandaise-kastikkeella (voiemulsiokastike). 1950-luvulla väliruokat loppuivat jo miltei kokonaan.

1950-luvun loppuun asti erilaiset linnut, kuten pyy, kiiruna, kalkkuna, kana, teeri, ankka, olivat miltei yksinomaan pääruoan pääraaka-aineena. Lintu olikin kaikissa tutkimuksen menuissa yleisimmin esiintyvä pääruoan raaka-aine: yli puolet pääruoista oli lintua (Kuvio 9). 1880- ja 1890-luvuilla myös lammas oli suosittu ja sen suosio nousi uudelleen 1980-luvulla. Pääruoan raaka-aineeseen tuli vaihtelevuutta 1980-luvulta eteenpäin, eikä yhtään tiettyä raaka-ainetta noussut selkeästi muiden yli.



Kuvio 9. Pääruoan jakautuminen raaka-aineittain (1860–2000)

Pääruoan jälkeen tarjoiltavat väliruokat olivat luonteeltaan kevyitä, eikä niitä tarjottu enää 1890-luvun jälkeen juuri lainkaan. Useimmiten väliruokana tarjottiin ennen jälkiruokaa parsaa, yleensä pelkän voin tai kastikkeen kera. Väliruoka oli 56%:ssa tapauksista kasvisruokaa, 13%:a väliruoista oli sorbetteja ja 31%:a pieniä liharuokia.



Kuvio 10. Jälkiruokien jakautuminen vuosina 1860–2000

Jälkiruokana tarjottiin 1860–1920 -luvuilla pääosin jäätelöä ja/tai hedelmiä. Kahvia tarjottiin 29 kertaa 42 menusta (kuvio 10) ja se laskettiin yhdeksi jälkiruoaksi. Leivonnaisen suosio oli suhteellisen tasainen jokaisella vuosikymmenellä. Hedelmien tarjoilu vähentyi jatkuvasti ja kahvin sekä leivonnaisen yhdistäminen voimistui 1950-luvulta lähtien. 2000-luvulla menuissa oli erilaisia mousseja ja rahkoja, mutta niiden osa jälkiruokatarjoilusta jäi vähäiseksi, sillä leivonnaisen ja kahvin liitto oli erittäin voimakas.

5.7 Tarkentavat tiedot

Menuissa olevista 261:stä annoksesta 16 kappaletta nimettiin merkkihenkilön tai kuuluisuuden mukaan. Osa nimistä oli vakiintuneita, kuten *savariini*-leivos (Jean Anthelme Brillant-Savarin), *melba*-kastike (Dame Nellie Melba) ja *Filet de Sandre à la Walewska* (Marie Walewska) sekä *Aleksanteri*- ja *Napoleon* -leivokset. Jotkut annokset nimettiin muiden kuuluisuuksien, kuten Fabergén, Juhani Ahon, Mannerheimin, Matissen tai presidentin mukaan. 1920-luvulla ravintoloille tehtiin usein oma nimikkoannos: *Parfait à la Kaisaniemi*, *Vol-au-vent à la Fennia* ja *Pears à la Carlton*.

Tutkimuksen 42 menusta 13 kappaletta oli lahjoitettuja, kaksi kappaletta ostettuja ja 27 kappaletta ilman kumpaakaan merkintää. Yhdessäkään menussa ei mainittu menun laatijaa tai tekijää.

6 Pohdinta

Edellisessä luvussa esitelty tulokset kuvaavat menuissa tapahtuneita muutoksia ja niiden yhteneväisyyksiä sekä eroja. Tässä luvussa tuloksia käsitellään syvällisemmin, ja niiden alkuperää ja niihin vaikuttaneita syitä pohditaan tarkemmin.

6.1 Tutkimuksen tulosten tarkastelu ja johtopäätökset

Menuiden perustiedoista kävi ilmi, ettei melkein missään menussa ilmoitettu tilaisuuden kellonaikaa. Päivämäärä ilmoitettiin, muttei alkamisajankohtaa. Mahdollista on, että menut on laitettu painoon useita päiviä aikaisemmin ja on haluttu jättää kellonajalle muuttumisvaraa tai sitä ei ole muuten tahdottu määritellä tarkemmin. Kellonajan puuttuminen on ehkä merkki siitä, että kellonaika on tiedotettu vieraille etukäteen jo kutsussa eikä sitä ole ollut tarpeen toistaa.

Toinen esille noussut asia oli marraskuun suosio juhlienpitokuukautena koko arkiston aikakausien ajan. Monet marraskuussa pidetyistä tilaisuuksista olivat työhön liittyviä ja mahdollista onkin, että marraskuu on sopiva kuukausi vuoden lopulla, ennen vuoden lopettamisen rutiinien ja lomien sekoittamaa joulukuuta. Marraskuulla ei myöskään ole monia juhlapäiviä tai muita juhlistettavia päiviä, jotka täyttäisivät työntekijöiden kalentereita.

Yhtä lukuun ottamatta kaikki tilaisuudet pidettiin ravintoloissa, joko itse ravintolasalissa tai sitten erillisessä kabinetissa. Odottamatonta oli kuinka vähän yksityistilaisuuksien ja perhejuhlien menuita nousi esiin tutkimuksessa. Voi olla, että sellaista menuita, jossa on paljon muistoja perheelle tärkeistä tapahtumista, ei haluta lahjoittaa museon kokoelmiin vaan tahdotaan säilyttää itse. Työhön liittyviin tilaisuuksiin on kenties heikompi emotionaalinen side ja siksi näiden juhlien menuita lahjoitetaan anteliaammin, mikä vääristää tilastoa. Menuiden tekeminen maksaa ja mahdollisesti pienissä perhejuhlissa ei olla valmiita laittamaan rahaa menukorttiin vaan on panostetaan ruokaan. Toisaalta monissa pienemmissä tilaisuuksissa ei välttämättä käytetä lainkaan menukorttia. Yrityksen juhlat tehdään usein suuremmalla mittakaavalla ja mitä tärkeämpiä kutsuvieraita juhlissa on, sitä suurempi vaikutus halutaan tehdä ja saada yritykselle näkyvyyttä menun sisältämällä

logoilla ja yrityskertomuksilla. Toisaalta yksityistilaisuuksien ja perhejuhlien puuttuminen on yhtenevä Rambourgin huomion kanssa: Pariisin historiallisen kirjaston kokoelmassakin suurin osa menuistä on nimenomaan ravintoloiden menuita.

Työhön liittyvien tilaisuuksien määrä kasvaa lähestyttäessä 2000-lukua, samoin suomenkielen käyttö. Kuten jo aikaisemmin mainitsin näillä ei välttämättä ole yhteyttä, mutta sitä mahdollisuutta ei kannata sulkea pois. On mahdollista, että työtilaisuuksien lisääntyessä suomenkielen käyttö on lisääntynyt menuissa. Yleensäkin suomenkieli liitetään työväkeen ja ruotsinkieli, jota käytettiin yllättävän vähän menuissa, liitetään ylempään sosiaaliluokkaan. Tämä ajattelutapa selittäisi suomenkielen käytön kasvua. Suomi on ollut arkinen kieli ja siksi sitä on käytetty paljon tutkimuksessa esiintyvissä illallismenuita arkisemmissa lounasmenuissa. Toisaalta Sillanpään mukaan ravintolan henkilökunta suomalaistui, kun vuonna 1930 Suomessa astui voimaan ulkomaalaisasetus. Samoihin aikoihin ravintolan henkilökunta naisvaltaistui, sillä miehet lähetettiin rintamalle. Naiset olivat siihen asti olleet pääasiassa kotioloissa, eikä heillä välttämättä ollut tarvittavaa kielitaitoa luoda menuita ranskan kielellä. Mahdollisesti tästä syystä menuita olisi alettu jo pikkuhiljaa 1930-luvulta lähtien laatia suomeksi. Tutkimuksessa ei valitettavasti ole käsitelty 30-lukua, mutta suomenkielisten menuiden nousu 1920-luvun nolasta kappaleesta 1950-luvun kolmeen kappaleeseen, eli puoleen luvun tutkituista menuista, antaa olettaa että muutos on saanut alkunsa jo ennen 50-lukua.

Kolmas suomenkielen yleistymisen mahdollinen selittävä tekijä on kulttuurin muutos. 1970–1980 -luvuilla ravintola-ala koki murroksen kun etniset ravintolat saapuivat kaukaiseen Suomeen. Pizzerioihin, grilleihin ja muihin etnisiin ravintoloihin kohdistuva kiinnostus kasvoi niiden rentouden ja helppouden vuoksi. Koska ravintolan asema hienona, etäisenä ja elitistisenä paikkana muuttui, on mahdollista, että ’oikeat’ ravintolat ovat pyrkineet saamaan osan etnisten ravintoloiden vetovoimasta ja rentoudesta suosimalla suomenkieltä menuissa. Faktaa on, että ranskankielisten menuiden määrä (kuvio 4) on laskenut voimakkaimmin samoihin aikoihin kun etniset ravintolat ovat valloittaneet Suomea. Ranskankielellä on menuihin liittyen korostuneen hieno ja hieman elitistinen kaiku ja se liitetään helposti fine dining -luokan hienoihin ravintoloihin ja tilaisuuksiin. Menukielen vaihtaminen ranskasta kokonaan suomenkielelle tekee menut

helpommin lähestyttäväksi ja näin kaikilla on mahdollisuus ymmärtää tarjottavien ruoka-annosten nimet ja niiden sisältö.

Englanti ei ole koskaan ollut suuri menukieli Suomessa. Sitä on tutkimuksen mukaan käytetty erilaisissa konferensseissa, joissa osallistujat ovat oletettavasti useasta eri maasta kuten esim. *International Academy of Indoor Air Sciences* -seminaarin (03.7.1993) tai *6th European Stainless Steel Conference* -tapahtuman illallinen (11.6.2008). Tällöin siis englantikielen käytöllä on ollut perusteltu syy.

1800-luvulla kehittyneen väripainantatekniikan ansiosta menuiden painaminen monipuolistui ja siksi käsinkirjoitetut menut hiljalleen poistuivat, eikä niitä ollut tutkimuksessa enää 1880-luvulla kuin yksi kappale. Kirjoituskoneiden saapuminen Suomeen vuonna 1876 ja niiden suosion hurja kasvu 1930-luvulla selittävät useat kirjoituskoneella kirjoitetut menut 1920–1950-luvuilla. Koska tulostinten yleistyminen alkoi 1900-luvun lopulla ei ole ihmeellistä, että 1990–2000 -luvuilla esiintyy yhä useammin tulostettuja menuita. Tulostimen käyttö mahdollisti menuiden kotitehtailun ja menuiden valmistuskustannukset laskivat huimasti. Menuiden tuottamisessa käännettiin yhä vähemmän ammattilaisten puoleen, mikä näkyy menuiden yksinkertaistumisena ja erilaisten *clip art* -kuvien käyttönä. Vuoden 2000 rapujuhlien menussa oli käytetty tehokeinona punaista kopiopaperia, johon oli tulostettu menu mustalla musteella. Menussa oli erikokoiseksi mitoitettuja ravun silhuettikuvia. Yksinkertaisen tehokasta, muttei mitään 1800-luvun taiteellisten menuiden rinnalla.

Ninemeierin mukaan kuuluisia taiteilijoita käytettiin menuiden kuvittajina, mutta tutkimuksessa ei löytynyt yhtäkään erittäin tunnetun taiteilijan työtä. Mahdollisesti näitä töitä säilytetään muualla tai niitä ei olla haluttu antaa museolle. Luultavasti suurimpien taiteilijoiden työt menuissa ovat olleet museon arkistoa aikaisempina aikakausina.

Erilaisten kuvien lisäksi menuissa on käytetty logoja ja menutä on hyödynnetty käyntikortintapaisena kuten Ninemeierkin esitteli. Yritystä kuvastavia logoja löytyy menun kannesta ja sponsoreiden logoja sisäaukeamalta tai takakannesta. Ennen 1950-lukua ei tutkimuksen menuissa logoja kuitenkaan esiinny. Logojen käytön yllättävä kasvu 1950- ja 1980-lukujen välillä on kuitenkin selitettävissä. Ennen 1900-lukua ei logoja ollut ole-

massa sellaisina kuin me ne tunnemme, sillä alkumuodot syntyivät 1900-luvun alussa. Logojen käyttö mahdollistui vasta tämän jälkeen. 1930–1980 -luvuilla logojen käyttöä siivitti voimakas brändäyksen kasvu. Tätä kasvua myös edisti kaupallisten sponsorointiohjelmien kehittäminen Yhdysvalloissa 1960-luvulla (Knuuttila 2007). Suomeen sponsoroinnin aalto saapui vasta yksi vuosikymmen myöhemmin, mikä näkyy menuissa tilaisuuden tukijoiden listaamisena yleensä logo-muodossa.

Itsenäistymisvuotta seurannut kieltolaki näkyy 1920-luvun menuissa juomalistan poisololla. Ainoassa menussa, johon juomat oli kirjattu, huomautettiin juoman jälkeen suluissa *sans alcool*, ilman alkoholia. Kuitenkin ensimmäiseksi oli listattu *la bière*, olut, eikä siinä ole huomautusta alkoholittomuudesta, mikä sotii kaiken alkoholiin liittyvän toiminnan kieltoa vastaan. Tämä mahdollisesti vahvistaisi Soinin mielikuvaa siitä, että lakia rikottiin yleisesti. Kyseessä oli Helsingin Asemaravintolan käyttöönvihkimispäivälistien menu. Asemaravintola avattiin Rautatieasemalle vuonna 1922 tiloihin, joihin tänä vuonna (2014) avattiin Helsingin toinen Burger King -ketjuravintolan liikkeitä.

Myös muutamat kieltoajan ulkopuolella tehdyistä menuista eivät sisältäneet juomalistaa. Kenties aterialla on ollut tarjolla vain yksi juoma, eikä sen listaamiseen ole siksi nähty tarvetta. Menuiden sivumäärän kasvaessa myös sen sisällön määrä on kasvanut. Juomien lisäksi suuria tilaisuuksia varten on menuhyn sisällytetty ohjelma ja kuten edellä todettiin, myös tilaisuuden tukijat. Kun sivuja on ollut enemmän on ollut helpompi mahduttaa menuhyn historiikkia tai vaikka istumajärjestystietoja.

Ruokalajien määrän vähentyminen on erittäin selkeästi huomattavissa tutkimuksen tuloksista. 1860–1890 -luvuilla juhla-ateria sisälsi 8–15 ruokalajia. Sotavuosien säännöstely kuitenkin hillitsi annosten määrää ja siksi ennen 1950-lukua 5–6 ruokalajia oli vakiintunut ateriakokonaisuus kuten Grönholm ja Nummikin mainitsevat. Vaikka säännöstely peruutettiin 1947, ei 1800-luvun huimia ruokalajimääriä ole sen jälkeen juhlissa nähty paitsi erikoistilaisuuksissa. Kulttuuri on muuttunut voimakkaasti runsaiden juhla-aterioiden aikakauden jälkeen. Nopeutunut elämisen tahti on kenties ollut osallisena ruokalajimäärän supistumiseen kolmen annoksen ateriaksi. Ajan lisäksi voi menun lyhentymisessä olla kyse rahasta tai sen puutteesta.

Alkuruokana keittoa ennen tarjoiltu voileipäpöytä ilmaistiin muodoissa *sandwich(e)*, *sandwiches* tai *sandwiches varies*, eikä 'voileipäruokia', kuten Soini ehdottaa, sillä voileipäpöytää ei suomenkielissä menuissa ollut tarjolla. Voileipäperinne on tutkimuksen mukaan menettänyt otettaan 1920-luvun jälkeen mikä vahvistaa Hotelli- ja ravintolamuseon museolehtorin Merja Nummen (14.11.2013) kertomusta alkupalavoileipien poistumisesta muodista 1920-luvulla. Voileipäpöytä nautittiin usein erillisessä huoneessa, eikä sitä sinänsä laskettu alkuruoaksi, sillä voileipäpöytää ei tarjottu koskaan ainoana alkupalana. Voileipäpöydän antimien jälkeen siirryttiin ruokailupöytään, jossa nautittiin aterian toinen alkuruoka, usein keitto tai pateita, parhaimmassa tapauksessa molempia.

Kalaa ei suuremmin käytetty menuissa pääruokana vaan sen paikka on usein pääruokaa edeltävänä väliruokana. Kalaruoka onkin hyvä jatke keitolle, sillä useimmat kalaruokalaarit ovat keittoa hieman ravitsevampia, mutta kuitenkin kevyitä. 1950-luvun loppuun asti pääruokana on ollut pääasiassa lintua, koska siihen aikaan oli Grönholmin mukaan vallalla käsite, että ainoastaan linturuoka oli tarpeeksi hienoa juhla-aterialle. Pääruoka alkoi 1980-luvulta eteenpäin varioitumaan ja valikoima oli laaja. Samoihin aikoihin kun pääruoka moninaistui etniset ravintolat saapuivat Suomeen. Pääruoan jälkeinen väliruoka oli monesti parsaa tai sorbettia, joka toimi suun puhdistajana ennen jälkiruokia.

Irja Savolaisen mainintaa aikamme juuresten ja vihannesten esiintymisestä menuissa 1800-luvulla ei ollut mahdollista vahvistaa, sillä useimmiten menuissa käytettyjen salaattien ja keittojen sisältöä ei kerrottu. Ruokia kuvailtiin esimerkiksi nimillä *potage printanière*, keväinen keitto ja 'salaatti'. Käytettyjä raaka-aineita voi vain arvella.

Jälkiruoissa odottamatonta oli, että jäätelön suurin aikakausi menuissa näyttäisi olevan 1860–1920 -luvuilla. Grönholmin mukaan pakastin kasvatti jäätelön suosiota ja hämmäntävää onkin, että pakastimen keksimisen jälkeen (1950) jäätelö poistui miltei kokonaan menuista. Aikaisemmin pääasiassa ravintoloilla oli ollut jäähuoneita ruokia varten, mutta yksittäisillä kuluttajilla ei ollut varaa ostaa jatkuvasti jäitä pitääkseen jäähuonetta jäisenä. Luultavasti jäätelön suosio kasvoi kuluttajien keskuudessa, mutta kun jäätelön nauttiminen tuli kaikille mahdolliseksi, sitä ei ehkä koettu enää tarpeeksi vetovoimaiseksi ravintolan tarjontaan. Jäätelö arkistui eikä siitä ollut enää juhla-aterian kruunaajaksi.

Jäätelön sijaan erilaisten leivonnaisten käyttö jälkiruokana kasvoi. Keittiön näkökulmasta leivonnainen on jäätelöä helpompi annos tarjota, sillä sen voi nostaa lautasille jo hieman etukäteen eikä sen sulamista tarvitse pelätä. Illan viimeisten annosten nosto kävisi joutuisammin ja keittiön siivoamisen pääsisi aloittamaan sujuvammin. Nimenomaan jälkiruokina käytettiin koko tutkimuksen aikakausien ajan paljon Ranskassa luotuja annoksia, joilla oli kuuluisuuden nimi. Ravintolan nimeä käytettiin enimmäkseen pääruoissa. Sillä haluttiin mahdollisesti korostaa ja mainostaa ravintolan tärkeyttä ja hienoutta, varsinkin jos menutä koristivat jo tilaisuuden pitäjän logot ja värit.

Ruoka-annokset olivat enimmäkseen ranskalaisesta keittiöstä, kuten Klementjeff pohti. Mutta toisin kuin tietoperustassa kuvailtiin menuissa oli yllättävän vähän venäläisiksi tunnistettavia annoksia ja ruotsalaisia annoksia tuskin ollenkaan. Vaikka ruotsinkielen asema toisena kansalliskielenä on Suomessa yhä nykyään voimakas, on ruotsalaisen kulttuurin ja kielen näkyvyys menuissa ollut erittäin heikko. Tutkimuksesta on rajattu pois muut kaupungit kuin Helsinki, mikä mahdollisesti vaikuttaa tuloksiin. Helsinkiä historiallisemman ja aikoinaan ravintoloiltaan monipuolisemman Turun menuissa on oletettavasti käytetty Helsingin seutua enemmän ruotsinkieltä.

Tutkimuksen mukaan menussa ei käytetty samoja pääraaka-aineita eri annoksissa, aivan kuten Herman Senn suosittaleekin. Menun järjestys noudattaa Grönholmin esittelemää 1800-luvun kattausjärjestystä, jossa keitto aloittaa väliruokien kera aterian tämän jälkeen tarjoillaan väliruokia, pääruoka ja makeat jälkiruoat. Tästä järjestyksestä kuitenkin puuttuu pääruoan jälkeen tarjoiltu väliruoka, joka esiintyi menuissa säännöllisesti vielä 1890-luvulle asti.

6.2 Menuiden muutoksen yhteenveto

1860-luvun jälkeen menu on kokenut monia muutoksia. Sen sisältämä ruokalista on lyhentynyt ja siihen on tullut uusia osia: ohjelma, tilaisuuden tukijat sekä tarvittaessa muita tietoa antavia tekstejä kuten istumapaikat tai historiikki. Menun koko on muuttunut tilaisuuden luonteen mukaan ja sen sisältöön ovat vaikuttaneet vallalla oleva kulttuuri, kiellot ja lait sekä trendit ja keksinnöt. Menu heijastaa hiljaisesti aikansa kuvaa ja

kunakin vuosikymmenenä tapahtuneita muutoksia. Menun pää rakenne on sisältänyt alkupalan, pääruoan ja jälkiruoan, jonka jälkeen on tarjoiltu usein vielä kahvi. Pääruokaa ennen ja sen jälkeen on 1800-luvun lopussa ja 1900-luvun alussa tarjoiltu erilaisia väliruokia, jotka ovat toimineet esimerkiksi suun puhdistajina. Myöhemmin väliruokien merkitys osana ateriaa on heikentynyt ja ne ovat hävinneet menuista.

Menun kirjoitus- ja tekotapa on muuttunut uusien keksintöjen myötä. Painokone, kirjoituskone ja tulostin ovat jokainen muokanneet tapaa, joilla menuita on luotu. Menuihin on myös vaikuttanut suuresti tilaisuuden pitopaikka, ravintola, jonka logo tai kuva on usein koristanut menuita. Yhdysvalloissa keksittyjen sponsorointiohjelmien kehittäminen (Knuuttila 2007) on tuonut menuihin lisää kaupallisia piirteitä tilaisuuden tukijoiden logojen sulautuessa osaksi nykyaikaista menuita.

Kuitenkin menun alkuperäinen rakenne on pysynyt samana, kuten myös sen tarkoitus ruokalistan tiedottajana. Menu on sisältänyt aina ruokien tarjoilujärjestyksen ja suurmaksi osaksi tilaisuuden luonteen ja pitopäivämäärän. Se on menun runko, johon on ollut kautta aikojen helppo lisätä tarpeen mukaan ylimääräisiä, täydentäviä tietoja.

6.3 Tietojen hyödynnettävyys, jatkotutkimukset ja tutkimuksen luotettavuus

Tämä tutkimus on vahvistanut jo tiedettyjen asioiden paikkansapitävyyttä ja tuonut esille myös uusia asioita. Eniten tuloksissa hämmentää ruotsalaisen kulttuurin ja kielen vähäinen näkyvyys menuissa. Erityisesti eri kielten käytöstä olisi hyvä tehdä jatkotutkimus, jotta saataisiin selville paremmin kielten käyttömotiivit ja niiden suhde pidettyihin tilaisuuksiin. Toinen kiinnostava jatkotutkimuskohde olisi menuissa käytetyt kuvat ja niiden merkitys. Menuissa on eri tilaisuuksissa hyödynnetty erityylisiä kuvia, vaakunoita ja logoja. Näiden kuvien merkityksellisyyteen ja tarinoihin perehtymistä varten tähän kokonaisvaltaiseen tutkimukseen oli aivan mahdotonta saada sijaa, sillä tutkimuksen yksittäiset osat tekivät siitä yhdessä jo erittäin suuren.

Tutkimuksen tulokset kertovat lisää koko ravintolahistoriasta. Historiassa tapahtuneiden muutosten kautta on mahdollista ennustaa ravintolakulttuurin seuraavia liikkeitä. Tämän tutkimuksen arvo on nimenomaan sen tulosten hyödynnettävyys pohjatietona

seuraaville tutkimuksille. Tekemääni tutkimusmenetelmän pohjaa on mahdollista hyödyntää myös jatkotutkimuksissa sitä hieman muuntelemalla.

Tutkimuksen tuloksia ja koko opinnäytetyötä on myös mahdollista käyttää opetustarkoitukseen ravintola-alalla ja olen antanut luvan HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulun lehtoreille Taru Sipposelle ja Heikki Ursinille luvan hyödyntää tätä opinnäytetyötä kursseillaan. Työni kokoaa yhteen menuhistoriaa, josta ei kirjallisuudesta löydy suomenkielistä versiota. Varsinkin Suomessa luotuja ja käytettyjä menuita koskevaa kirjallisuutta on olemassa erittäin vähän. Hotelli- ja ravintolamuseon omasta Hopeatarjotin-lehdestä löytyy erilaisia artikkeleita ja kokoavaa tietoa menuistä, mutta kokonaista kirjaa ei suomalaisista menuistä ole tehty. Olen sopinut lähettäväni valmiin työn Hotelli- ja ravintolamuseolle, jonka arkistoa olen saanut käyttää työni pohjana, mistä olen erittäin kiitollinen. Toivon, että tutkimuksestani löytyy jotain uutta pohdittavaa museon henkilökunnalle ja että siitä on heille hyötyä.

Tutkimuksessa käsittelin yhden menun kerrallaan luvussa 4.1 jaotellussa järjestyksessä. Näin eri vuosien sekaantuminen keskenään oli mahdollista minimoida, mikä on erittäin tärkeää tutkimuksen luotettavuuden kannalta. Koska tutkimus on tehty kahtena eri päivänä, on mahdollista, että eri päivinä olen taltioinut tietoja hieman eri tavalla tai erilaisella painotuksella. Osa menuistä oli käsin kirjoitettuja ja vaikeasti tulkittavissa. Olen ehkä tulkinnut joitakin annoksia väärin, sillä subjektiivisesti löydän menusta sanoja, jotka ovat minulle ennestään tuttuja. Mikäli sana on minulle uusi on siis mahdollista, että vaikeaselkoisuuden takia olen tulkinnut sen sanaksi, joka löytyy jo sanavarastostani. Uusien sanojen kohdalla pidin kirjaa suomennoksista, jotta kääntäisin ne myöhemmin aina samalla tavalla. Tutkimuksen tekoa hankaloitti menuissa ajoittain esiintyvät kirjoitusvirheet, jotka vaikeuttivat annosten nimien kääntämistä ja tulkintaa. Kirjoitusvirheet olivat vähäisiä, joten niiden vaikuttavuus tutkimuksessa jää suhteellisen pieneksi.

Toinen tutkimuksen objektiivisuuteen vaikuttava asia on tutkijan toiminta ravintola-alalla. Olen valmistumassa alalle ja olen ollut ravintolassa töissä useamman vuoden. Menuistä ravintola-alaa tunteva löytää ja katsoo erilaisia asioita kuin alaa tuntematon henkilö. Samaan kategoriaan voi liittää kiinnostukseni esteettisyyteen sekä menuiden ja kirjasinten ulkonäköön. Tutkin menuita eri tavalla ja erilaisella otteella kuin henkilö,

joka on gastronomiasta innostunut. Tutkimusmenetelmän valitsin yksiselitteisesti sen tuomien mahdollisuuksien vuoksi. Tutkimusta varten olisin voinut enemmän pohtia ja vertailla useampia tutkimusmenetelmiä. Kuitenkin koin tämän tavan parhaaksi mahdolliseksi keinoksi saada vastaus tutkimusongelmiini, sillä tutkimusmenetelmän avulla tietoja oli helppo verrata ja pitää koossa suurta tietomäärää.

Valmis aineisto antoi suuret mahdollisuudet ja sen aineiston rajaaminen onnistui mielestäni erittäin hyvin. Luotettavuuden parantamiseksi tutkittavien menuiden määrää voisi nostaa ja valita jokaisen tai joka toisen vuosikymmenen. Huomaisin, että 1920- ja 1950-lukujen välillä monet tulokset tekivät pienen hyppäyksen. Muutosten tarkemman ajankohdan olisi saanut selville juuri valittavien vuosikymmenten aikavälin tiivistämisellä.

Kaikki edellä mainitut kohdat vaikuttavat tekemäni tutkimuksen toimivuuteen, pätevyYTEEN, luotettavuuteen ja toistettavuuteen. Parantaakseni tutkimuksen reliabiliteettia, eli luotettavuutta olen tarkasti määritellyt tutkimuksen pääkohdat ja niiden alaosiot, jotta joku muukin subjektiivisesti eri tavalla varautunut henkilö pystyisi mahdollisimman tarkkaan toistamaan tekemäni tutkimuksen.

Tutkimuksen validiteetti, eli pätevyys on hyvä, sillä tutkimusmenetelmä mittasi menun muutoksia, kuten oli tarkoituskin. Tutkimusmenetelmä valittiin sen mukaan mitä tietoa tutkimuksella haluttiin tuottaa ja sen tuloksien kautta saatiin selville menuissa tapahtuneita muutoksia 1860–2000 -luvuilla. Tutkimuksen kautta saatu tieto vastaa vallalla olevia teorioita menuiden muutoksista ja sen avulla on voitu myös vahvistaa näitä tietoja.

6.4 Prosessin arviointi ja ammatillisen osaamisen analysointi

Tämän opinnäytetyön tekemisen prosessi on sujunut mutkattomasti. Suurin apu on ollut järjestelmällisen aikataulun tekemisestä ja sen tarkassa noudattamisesta sekä opinnäytetyön ohjaajan Taru Sipposen tuesta. Aiheen päätin tammikuun ensimmäisellä viikolla ja jatkoin opinnäytetyöseminaarin ohessa tiiviisti eteenpäin ohjaavan opettajan kannustuksella. Koska olen järjestelmällinen ihminen, ei aikataulun suunnittelemisen tuottanut hankaluuksia. Järjestelmällisyyttä hyödynsin mahdollisimman tehokkaasti jo-

kaisella askeleella kohti valmista työtä. Tämä prosessi on ollut mielenkiintoinen, mutta se on vaatinut minulta paljon suurempaa itsekuria kuin mikään aikaisempi työ.

Jos tekisin tämän tutkimuksen uudestaan valitsisin ehdottomasti jokaisen tai joka toisen vuosikymmenen joka kolmannen sijaan, jotta tulokset olisivat paremmin yleistettävissä ja toisiinsa verrattavissa. Tutkimusta tehdessä huomasin heikkoudekseni diagrammien käytön. Saavuttaakseni haluamani, jouduin muokkaamaan diagrammeja useaan kertaan ja miettimään voiko tuloksia edes ilmoittaa diagrammimuodossa ja mitä lisätietoa diagrammin käyttäminen toisi tuloksiin. Tutkimus on ehdottomasti kehittänyt diagrammienlukutaitoani sekä numeroiden hahmottamista ja kykyä vertailla asioita keskenään.

Ammatillisesti opinnäytetyön tekeminen on kouluttanut minua etsimään erilaista tietoa ja löytämään sitä. Olen myös kehittänyt itselleni voimakkaampaa kriittisyyttä käsiteltävää aineistoa kohtaan. Tutkimusta kehitellessä pitkäjänteisyys ja monen kuukauden suunnitteleminen etukäteen auttaa tulevaisuudessa työelämässä, sillä ravintolassa pitää olla kaukokatseinen ja ennakoida tulevaa jatkuvasti. Menuiden tutkiminen on myös jäsentänyt mielessäni olevia aterijärjestyksiä ja juhlaillallisiin liittyviä asioita, jotka ovat suorassa yhteydessä työelämään. Sain käyttää tutkimuksessa useita kieliä, joita aion edelleen käyttää ja hyödyntää tulevaisuudessa. Tämä työ on antanut mahdollisuuden tutkia minua kiinnostavaa aihetta, johon toivon palaavani pian.

Lähteet

Bibliothèque municipale de Dijon 2011. Collections patrimoniales. Luettavissa:

<http://patrimoine.bm-dijon.fr/pleade/ead.html?id=FR212316101->

menus_026#!{"content":["FR212316101-menus_026_e0000014",false,""]}. Luettu: 19.2.2014.

Bowen, J. & Morris, A. 1995. Menu design: can menus sell? *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 7, 4, s. 4–9.

Brillant-Savarin, J. A. 1841. *Physiologie du goût*. A. Sautelet. Paris.

British Design Experts 2013. The evolution of... 'logo'. A brief history of the logo.

Luettavissa: <http://visual.ly/history-logo-design>. Luettu: 6.3.2014.

Campiverdi, M. 2011. Le Menu, une invention du XIX^e siècle. Teoksessa Poulain, C. (toim.) *Potage, tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée... Histoire(s) de menus*. s. 15–33. Agnès Viénot Editions. Paris.

Cichy, R. & Hickey, P. 2012. *Managing Service in Food and Beverage Operations*. 4. painos. American Hotel & Lodging Educational Institute. Michigan.

The Culinary Institute of America 2013. The Culinary Institute of America's Historical Menu Archive Goes Digital. Luettavissa: <http://www.ciachef.edu/menus-collection-release/>. Luettu: 1.3.2014.

Eckstein, E. 1983. *Menu Planning*. 3. painos. AVI. Connecticut.

Eichelberger, E. & Fischer, J. 2009. *Remarkable Service. A Guide to Winning and Keeping Customers for Servers, Managers, and Restaurant Owners*. 2. painos. John Wiley & Sons, Inc. Hoboken, NJ.

- Eronen, R. 1997. Fileetä vai ”filettä” – ruoka-alan sanojen taivutuksesta. Kielikello. Kielenhuollon tiedotuslehti, 30, 1, s. 10–11.
- Eronen, R. 2007. Haasteena keittokirjat ja ruokalistat. Kielikello. Kielenhuollon tiedotuslehti, 40, 1, s. 52–54.
- Eronen, R. & Maamies, S. 2007. Ruoasta kirjoittavan oikeinkirjoituskysymyksiä. Kielikello. Kielenhuollon tiedotuslehti, 40, 1, s. 5–10.
- Eveleigh, T. 2008. Kata ja koristele kauniisti. 2. painos. WSOY. Helsinki.
- Glanville, P. & Young, H. 2002. *Elegant Eating. Four hundred years of eating in style.* V&A Publications. London.
- Grimod de La Reynière, A. 1808. *Manuel des Amphitryons.* Capelle et Renard. Paris.
- Grönholm, K. 2005. Ravintolaruokia vuosikymmenittäin. Hopeatarjotin, 1, s. 3–25.
- Grönholm, K., Koivisto, K., Kumela, M. & Tamminen, M. 2005. Pöytä koreaksi. Kattauksen ja pöytätapojen historia. Tammi. Helsinki.
- Helsingin Sanomat 2014. Usko siskoa. Helsingin Sanomat, 66, C Sunnuntai, 9.3.2014, s. 11.
- Hotelli- ja ravintolamuseo. Ruokalistoja vuosikymmenittäin. Luettavissa: <http://www.hotellijaravintolamuseo.fi/13> Luettu: 19.2.2014.
- Kananen, J. 2008. Kvantitatiivinen tutkimus alusta loppuun. Jyväskylän ammattikorkeakoulu. Jyväskylä.
- Kiikka, K., Meriluoto, R., Mäkinen, E. & Väättä, R. 2005. Keittiön kautta. Ruoanvalmistajan käsikirja. Otava. Helsinki.

- Klementjeff, P. 2002. *Gastronomian salat*. Tammi. Helsinki.
- Knuuttila, P. 2007. Sponsorointi on uutta kumppanuutta. *Viisikko*, 11, s. 2.
- Kotimaisten kielten tutkimuskeskus 1995. *Suomen kielen perussanakirja*. Toinen osa . L–R. Painatuskeskus. Helsinki.
- Koukkunen, K. 2005. *Iso sivistyssanakirja*. Sivistyssanat hakemistoinen. WSOY. Helsinki.
- Lehmusoksa, R. & Lehmusoksa, R. 2005. *Mannerheimin pöydässä*. 5. painos. Gummerus Kustannus Oy. Helsinki.
- Lévesque Ware, C., McVety, P. & Ware, B. 2009. *Fundamentals of menu planning*. 3. painos. John Wiley & Sons, Inc. New York.
- Mannerheim Sparre, E. 1995. *Kokbok för finmakare och vanliga hungriga*. Schildt. Esbo.
- Merisalo, T. 1999a. Mamselli Wahlundin retkikori. Teoksessa Jäppinen, J & Vainio, S. (toim.) *Pique-Nique. Eväsretki Helsingin historiaan*, s. 58–61. Helsingin Kaupunginmuseo. Helsinki.
- Merisalo, T. 1999b. Kesäisiä kahvihetkiä. Teoksessa Jäppinen, J & Vainio, S. (toim.) *Pique-Nique. Eväsretki Helsingin historiaan*, s. 76–81. Helsingin Kaupunginmuseo. Helsinki.
- Metsäkylä, A. 2008. Kuukauden esine - Joulukuu 2008. Kirjoituskone. Luettavissa: http://www.nba.fi/fi/kansallismuseo/kokoelmat/kuukauden_esine_2008/kirjoituskone. Luettu: 6.3.2014.
- Mustonen, P. 1990. *Ravintola elämää*. Kulttuurikuvia, nostalgiaa, kulinarismia. Tammi. Helsinki.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2004. Juhlapalvelu. Suunnittele ja toteuta. WSOY. Helsinki.

Neovius, D. 1922. Kertomus Helsingin kaupungin Elintarviketoimiston toiminnasta 1917–1921. Helsinki.

Nissinen, A. & Somersalo, E. 1943. Kortiton ruoka ja miten käytän korttiannokseni. 2. painos. WSOY. Helsinki.

Ninemeier, J. 2006. Management of Food and Beverage Operations. 5. painos. American Hotel & Lodging Educational Institute. Michigan.

Nummi, M. 14.11.2013. Museolehtori. Hotelli- ja ravintolamuseo. Opastuskierros. Helsinki.

Nuutila, J. 1.11. 2013. Elintarviketieteiden maisteri. Luento. Helsinki.

Oy H & H Catering Ab. Ravintola Kaisaniemi. Luettavissa:
http://www.sinunjuhiasi.fi/ravintolat-2/ravintola-kaisaniemi/#go_page_now. Luettu: 10.3.2014.

Paulig, R. 1999. Kun kahvia juotiin salaa. Teoksessa Jäppinen, J & Vainio, S. (toim.) Pique-Nique. Eväsretki Helsingin historiaan, s. 44–46. Helsingin Kaupunginmuseo. Helsinki.

Pelkonen, A. 21.3.2014. Tutkija. Hotelli- ja ravintolamuseo. Haastattelu. Helsinki.

Pelkonen, A. 24.1.2014. Tutkija. Hotelli- ja ravintolamuseo. Haastattelu. Helsinki.

Poulain, C. 2011. Bilan de l'enquête lancée dans les bibliothèques, archives et musées. Teoksessa Poulain, C. (toim.) Potage, tortue, buisson d'écrevisses et bombe glacée ... Histoire(s) de menus. s. 74–81. Agnès Viénot Editions. Paris.

Rajaniemi, J. 2013. Ulkomaalaistaustaiset yritykset lisääntyneet taantumasta huolimatta. Luettavissa: <http://tietotrendit.stat.fi/mag/article/33/#>. Luettu: 1.3.2014.

Rambourg, P. 2013. À table...le menu!: qui “aligne autant de mets que de vers un sonnet...” Champion. Paris.

Robuchon, J. 2007. Le grand larousse gastronomique. 6. painos. Larousse. Paris.

Salovaara, K. 1977. Säännöstellen selvittiin. Kansanhuoltoa 1939–1949. Kauppiaitten Kustannus Oy. Helsinki.

Savolainen, I. 1999a. Ruokaa taivasalla ja hiukan orren allakin. Teoksessa Jäppinen, J & Vainio, S. (toim.) Pique-Nique. Eväsretki Helsingin historiaan, s. 9–20. Helsingin Kaupunginmuseo. Helsinki.

Savolainen, I. 1999b. 1830–1840 -luku. Teoksessa Jäppinen, J & Vainio, S. (toim.) Pique-Nique. Eväsretki Helsingin historiaan, s. 62–64. Helsingin Kaupunginmuseo. Helsinki.

Selänniemi, K. 2010. Muuttuva ja muuntuva menyy. Hopeatarjotin, 1, s. 4–13.

Senn, C. H. 1922. The menu book. (Le livre des menus.) A menu compiler and register of dishes. Ward, Lock & Co. Lontoo.

Sillanpää, M. 1999. Happamasta makeaan. Suomalaisen ruoka- ja tapakulttuurin kehitys. Hyvää Suomesta. Vantaa.

Sillanpää, M. 2002 Säännöstelty huvi. Suomalainen ravintola 1900-luvulla. Finnische Literaturgesellschaft. Helsinki.

Soini, Y. 1964. Suomen majoitus- ja ravitsemuselinkeinon vaiheet. Otava. Helsinki.

Soini, Y. 1963a. Vieraanvaraisuus ammattina I. Otava. Helsinki.

Soini, Y. 1963b. Vieraanvaraisuus ammattina II. Otava. Helsinki.

Thermann, H. 2007. Vapaakappaletoimintaa Ruotsin suurvalta-ajasta itsenäiseen Suomeen. Kansalliskirjasto-lehti. 1. Luettavissa:

<http://www.kansalliskirjasto.fi/yleistieto/kklehti/12007/vapaakappale.html> Luettu: 2.1.2014.

Turvatekniikan keskus 2014a. Sähköistyminen maailmalla 1800–1930. Luettavissa:

http://www.tukes.fi/sahkoturvallisuus100/sts100/sahkoistyminen_maailmalla. Html
Luettu: 19.2.2014.

Turvatekniikan keskus 2014b. 100 vuotta sähköturvallisuutta. 1900-luku. Luettavissa:

<http://www.tukes.fi/sahkoturvallisuus100/sts100/jana.swf> Luettu: 21.2.2014.

Ursin, H. 19.12.2013. Lehtori. HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Luento. Helsinki.

Liitteet

Liite 1. Esimerkkejä katteesta



Kuva 1. Oppilasyhdistys Poreen vuosijuhlat 2013, Le Bonk. Katteet alkukeitolle, alkuruoalle ja pääruoalle. Katteeseen on vesilasit sekä alkoholillisten ruokajuomien lisäksi katettu kahvikuppi jälkiruoalle



Kuva 2. Yksityistilaisuus 2014, KW Catering. Katteessa alku-, pää- ja jälkiruokaaterimet, vesilasi, valko- ja punaviinilasi sekä avec-lasi

Liite 2. Menun sijoittaminen katteeseen



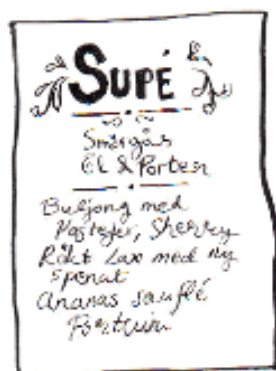
Kuva 3. Mystery Grand Dinner 2013, Haagan Campus, HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Menu katteessa vasemmalla, jokaisella osallistujalla oma kappale



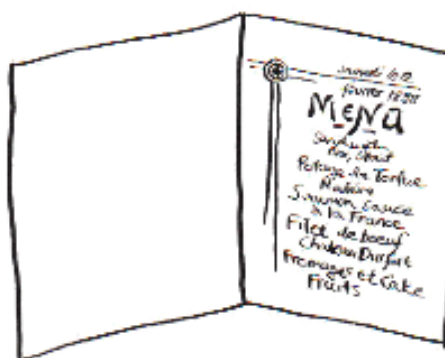
Kuva 4. Joululounas 2013, Haagan Campus, HAAGA-HELIA ammattikorkeakoulu. Menu aseteltu keskelle, lautasen paikalle servetin kanssa, jokaisella osallistujalla oma kappale



Kuva 5. Afternoon Tea 2014, Salutorget. Teemenuitä katettu yksi kappale pöytää kohden



Yksisivuinen menu



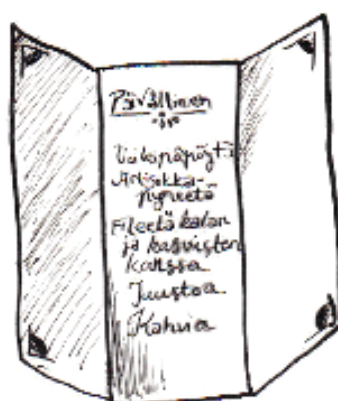
KaksisNainen taitettu menu



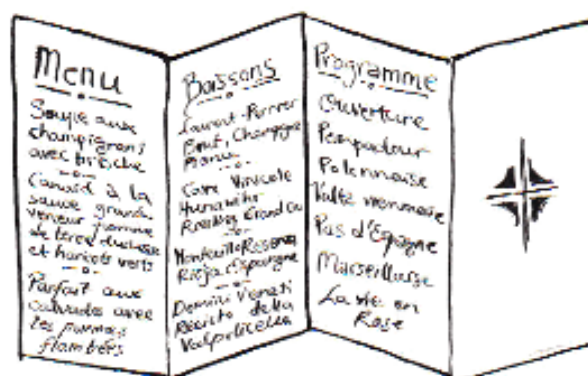
Kaksisivuinen, taitettu
menu, vaakatasossa



Kaksisivuinen, taitettu
moniosainen menu

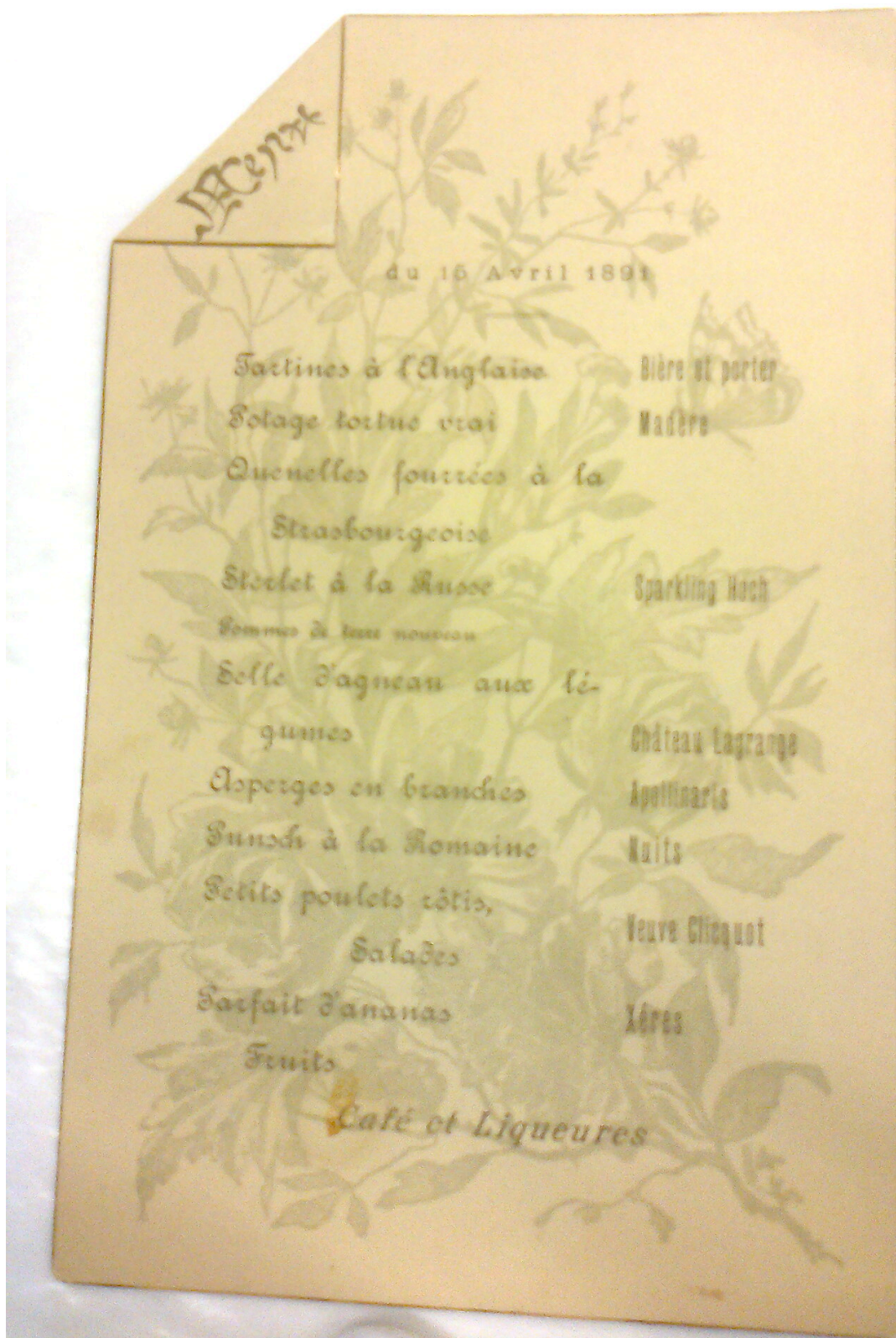


Kolmiosainen,
taitettu menu

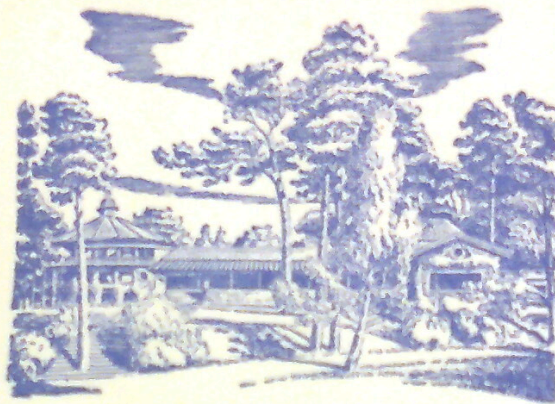


Moniosainen,
tätitettu menu.

15.4.1891 Kämp HIK1



Kuva 6. Menu. Kämp. 15.4.1891, Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto



Menu

Appétissants

Coquille à la Montglas

Canard Sauvage rôti au Porto
Pommes noisettes
Salades

Beignets aux fruits
Sauce Vanille ou Melba

Café

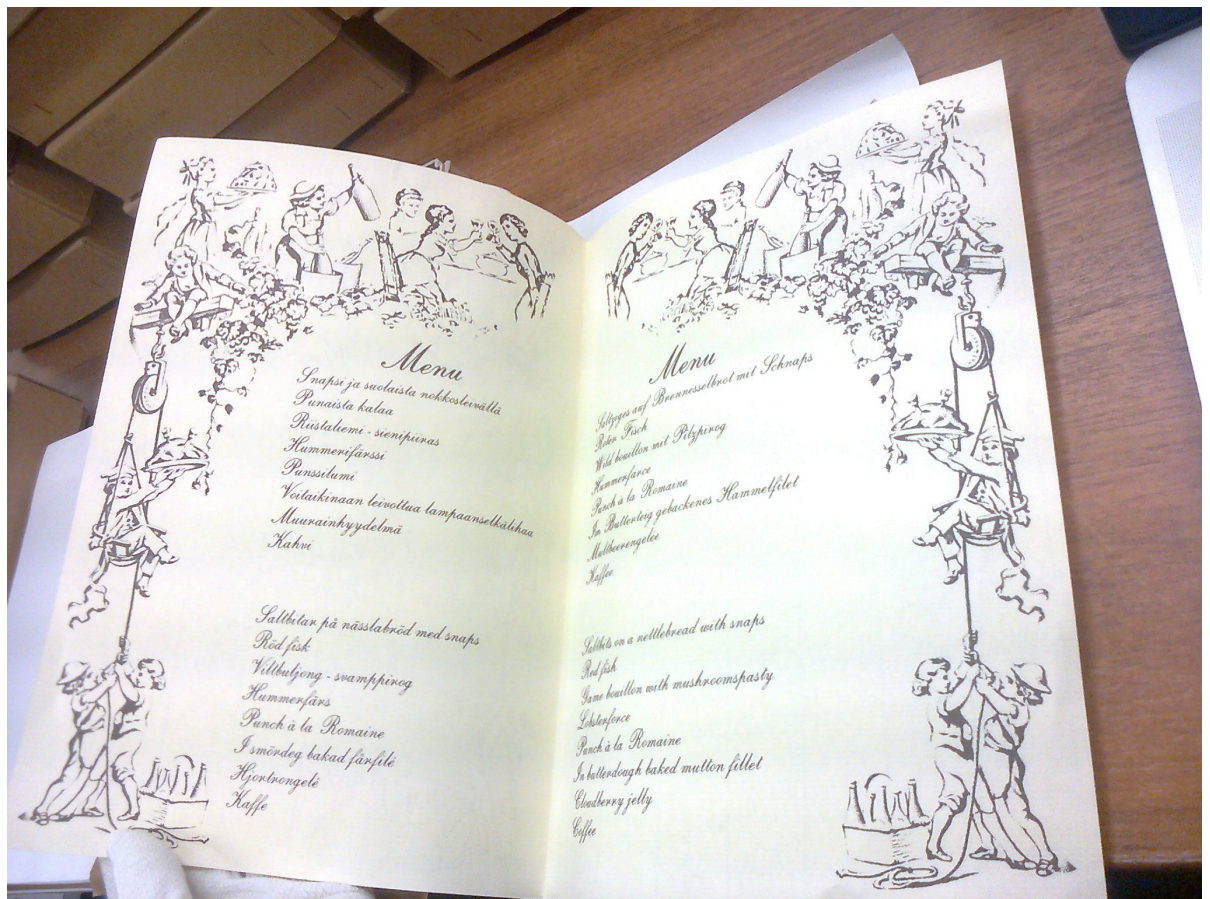
///

V i n s

Saint Emilion Bordeaux
Red Port Medium Tawny
Les avecs

Kalastajatorppa - Piskartorpet
Le 3 Janvier 1956.

Kuva 7. Menu. Kalastajatorppa. 3.1.1956, Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto



Kuva 8. Menu. Svenska Klubben. 1980, Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto

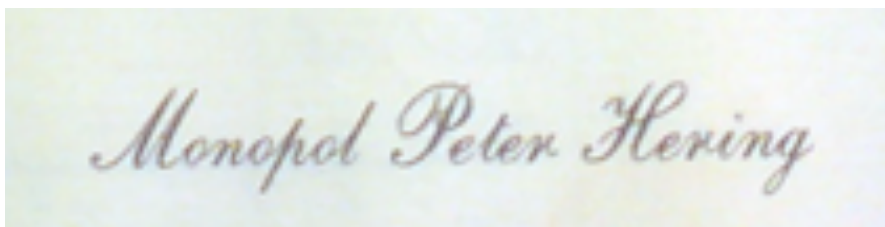


Kuva 9. Menu. Savoy. 29.11.1990. Hotelli- ja ravintolamuseon arkisto



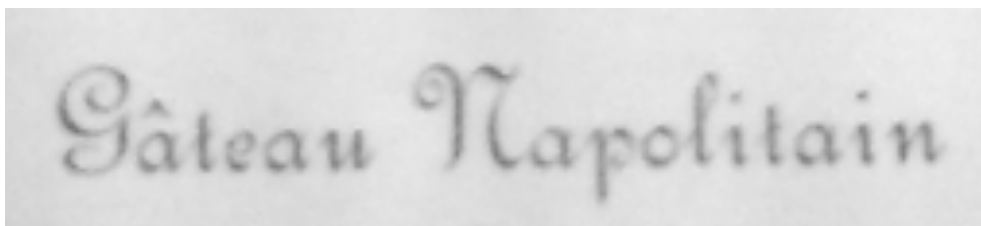
Asperges en branches au beurre

Kuva 10. Tekstaus. Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelma, menu vuodelta 1922



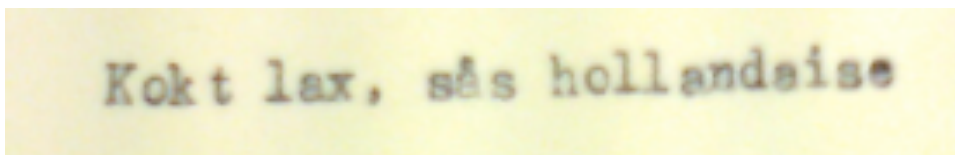
Monopol Peter Hering

Kuva 11. Kaunokirjoitus. Hotelli- ja ravintolamuseo, menu vuodelta 1980



Gâteau Napolitain

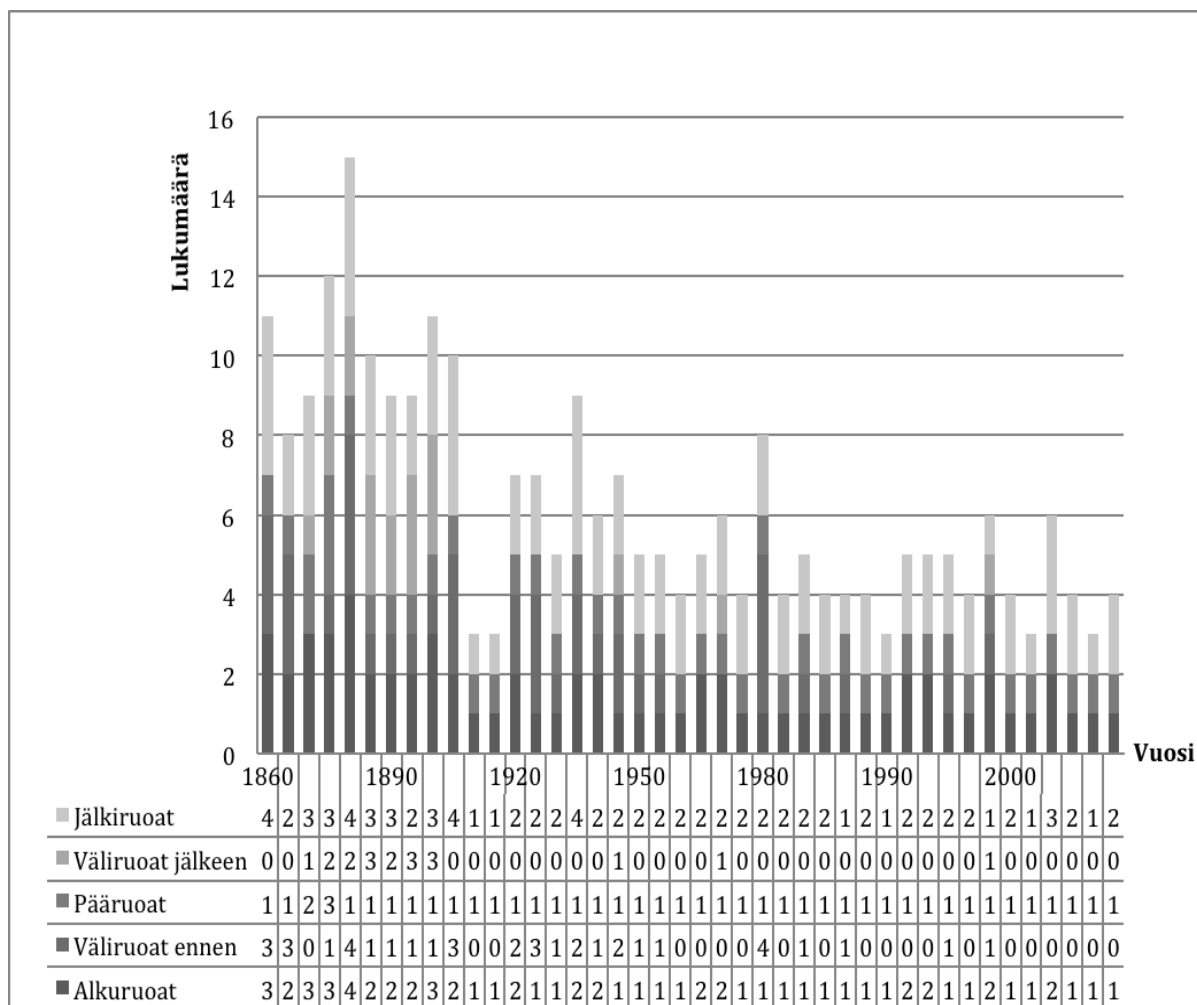
Kuva 12. Kaunotyylinen. Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelma, menu vuodelta 1885



Kokt lax, sâs hollandeise

Kuva 11. Kirjoituskonekirjoitus. Hotelli- ja ravintolamuseon kokoelma, menu vuodelta 1922

Liite 6. Ruokalajien kokonaislukumäärän jakautuminen ruokalajeittain



Kuvio 11. Alkuruoan, väliruokien ja pääruoan sekä jälkiruoan osuus ruokalajien kokonaislukumäärästä vuosina 1860–2000